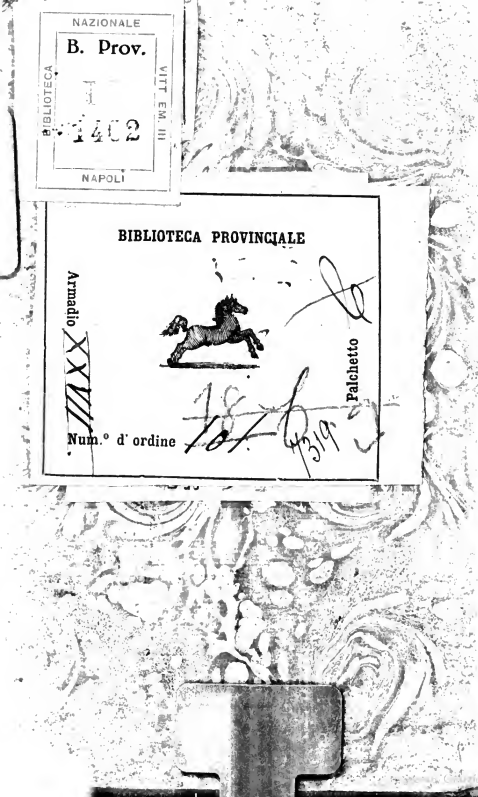
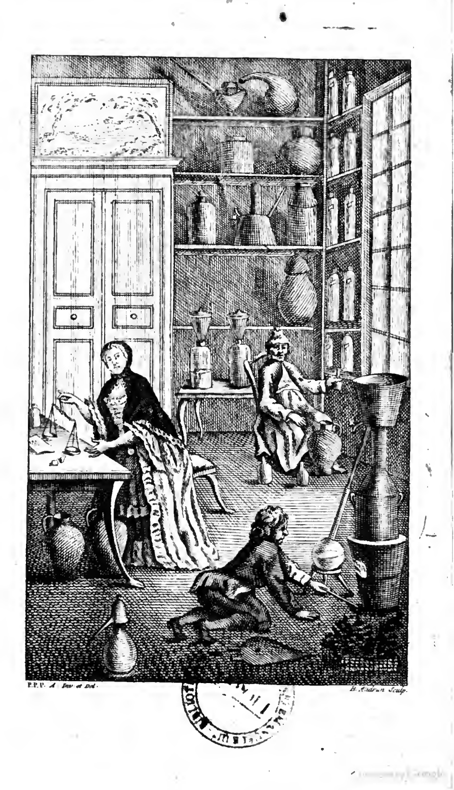




NAZIONALE
B. Prov.
BIBLIOTECA
VITT. EM. III
I
1402
NAPOLI
BIBLIOTECA PROVINCIALE
Armadio
Palchetto
Num.° d' ordine





P.P.P. A. Inv et Del. B. Audran Sculp.

CHYMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT, OU PRINCIPES

POUR composer facilement, & à peu de frais, les Liqueurs à boire, & les Eaux de senteurs.

AVEC FIGURES.

Ne quid nimis. *Terence.*

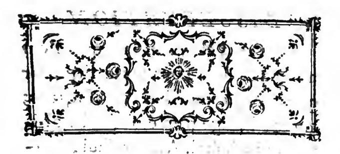


A PARIS,
Chez PISSOT, Libraire, à l'entrée du Quai de Conti, à la Sagesse.

M. DCC. LXVI.
Avec Approbation, & Privilege du Roi.







DISSERTATION
préliminaire sur la salubrité des Liqueurs, & l'harmonie des saveurs.

LES Liqueurs spiritueuses prises intérieurement, & sans autre dessein que de flatter le goût, peuvent-elles contribuer à la santé ? Doit-on les proscrire comme dangereuses, ou bien sont-elles d'une nature indifférente ? L'usage en est devenu si commun, que la solution de cette espéce de problême doit passer pour intéressante.

Il y a cent cinquante ans que l'on ne connoiſſoit pour toute liqueur que quelques ratafiats domeſtiques; encore l'uſage n'en étoit-il ni habituel, ni général. Aujourd'hui, graces à la ſenſualité, on a porté le raffinement auſſi loin qu'il pouvoit aller : on a des liqueurs ſpiritueuſes de toute eſpéce, de toute couleur, de tout pays, & il eſt peu de perſonnes, même des plus ſobres, qui, au moins par complaiſance, ne s'émancipent juſqu'à en goûter quelquefois : encore un coup qu'en faut-il penſer, eſt-ce un bien, eſt-ce un mal?

Pluſieurs Médecins célébres ſe ſont vivement récriés contre l'uſage immodéré des Liqueurs fortes : à les entendre, c'eſt le droit chemin d'une caducité incurable & prématu-

rée ; c'eſt un poiſon froid, ajoûtent-ils, inventé par l'intempérance ; proſcrit par la raiſon, & d'autant plus à craindre, qu'il eſt plus agréable ; il dérange toute la conſtitution organique ; il détruit l'équilibre entre les ſolides & les fluides ; il appauvrit le ſang ; il recuit les flegmes ; il deſſéche l'humide radical ; il émouſſe les pointes de la tunique villeuſe ; il contracte l'eſtomac ; il intercepte le cours des eſprits animaux ; par ſa ſubtilité, il pénétre juſqu'au rézeau vaſculaire ; il n'épargne ni muſcle, ni nerf, ni lymphe, ni ſang, qu'il allume au point de faire périr par une déflagration ſurprenante & momentanée, ceux qui oſent porter l'excès juſqu'à ſon dernier période.

Les Maîtres de l'art peuvent n'a-

voir pas tort de déclamer ainsi contre l'usage des liqueurs, craignons leurs menaces, & respectons leurs avis. Je remarque seulement que leur censure ne peut avoir lieu que dans le cas d'un abus formel ; dans le cas contraire, je maintiens que les liqueurs préparées selon l'art, & prises avec discrétion, font merveille, généralement parlant ; l'expérience parle pour moi, & la théorie ne m'est point contraire.

Une petite dose de liqueur après un bon repas, dégage la lymphe des mammelons nerveux, excite le mucus, le charie en plus grande quantité dans l'estomac ; la fermentation ou la trituration, l'un & l'autre si l'on veut, car je ne prétens me déclarer ici ni pour ni contre aucun systême, se fait alors avec plus de

force & de chaleur; les esprits imprégnés de sels volatils & piquans, tempérés par l'action des souffres balsamiques qui leur servent de véhicule, ne conservent de leurs pointes que ce qu'il en faut précisément pour causer une salutaire irritation sur la tunique villeuse de l'estomac, siége de l'appétit, assez semblable à cette sensation gracieuse, qu'excitent les mêmes liqueurs sur les papilles nerveuses de la langue, siége du goût. J'ajoute que ce mélange de sels, d'huiles, d'esprits par différentes vertus, produit des effets salutaires différens; tantôt il conforte les nerfs relâchés de l'estomac, tantôt il facilite à ce viscère ses fonctions interrompues par des causes étrangeres; quelquefois il dégorge le pylore, souvent il dégage les premieres

voies, preſque toujours il rétablit le mouvement périſtaltique des inteſtins troublé par des alimens trop cruds ou trop âcres.

S'il eſt vrai, comme quelqu'un l'a dit, qu'une ſenſation agréable eſt preſque toujours l'indication certaine de la bonté de l'aliment qui l'excite, peut-on refuſer cette qualité à nos liqueurs priſes modérément? Il ſemble que toutes les parties du corps ſe réuniſſent pour conſtater leur ſalubrité. Le nerf de la 9e. paire, qui par ſes ramifications forme les mammelons nerveux, ſiége du goût, tranſmet la ſenſation agréable au cerveau, c'eſt-là qu'elle ſe mêle aux eſprits animaux, qui fluants le long des nerfs, la font enfin reſſentir au cœur par une impulſion auſſi ſurprenante, je dirois

presque aussi miraculeuse, qu'elle est vive & variée : ce saisissement délicieux qui se fait alors sentir à l'ame du plus stupide de tous les hommes, comme du plus profond Physiologiste, auroit il pour principe un poison ? Ne le pensons pas : croyons plûtot que la douce réaction des solides sur les fluides annonce évidemment un antidote merveilleux contre la tristesse, l'humeur noire, la mélancolie : jamais je n'ai bû de liqueurs sans ressentir un mouvement joyeux ; jamais je n'en ai vu boire sans remarquer sur les visages une sérénité qui décéloit une joie interne, compagne aimable de la santé.

Pour décrier l'usage des liqueurs, on cite mille faits, on indique mille & mille inconvéniens, dont elles

ſont la ſource empeſtée ; entre autres on prétend qu'elles ſont un obſtacle à la digeſtion, par la propriété qu'on leur attribue de conſerver les corps dans l'adhéſion intime de leurs parties ; on employe pour le prouver des autorités reſpectables ; on cite les Tranſactions Philoſophiques, où ſont rapportées fidélement les expériences faites par un habile homme, & dont le réſultat prouve conſtamment que toutes liqueurs ſpiritueuſes nuiſent à la digeſtion. Le détail de ces expériences m'eſt tout-à-fait inconnu : pour en juger ſainement, il faudroit les rapporter dans toutes leurs circonſtances, & les répéter, faute de quoi on n'en peut rien conclure ; comme je ne ſuis pas à même de les vérifier, qu'il me ſoit permis

d'employer les moyens usités en pareil cas; opposons expériences à expériences : voici celles que j'ai faites pour me convaincre de l'action des Liqueurs sur les Alimens.

Ayant choisi plusieurs bocaux de crystal propres à mon dessein, pour me mettre en état de comparer exactement, je doublai toutes les préparations.

Je mis pour premiere préparation, dans deux bocaux séparés, deux morceaux de viande cuite, & dans leur entier, sur lesquels je versai de l'esprit de vin suffisamment pour les couvrir.

Pour seconde préparation, je mis dans deux autres bocaux égale quantité de viande, avec cette différence qu'ici elle étoit mâchée, même dose d'esprit de vin.

Pour troisiéme préparation, je versai au lieu d'esprit de vin, de l'eau commune sur la viande mâchée mise dans deux bocaux différens.

Pour quatriéme préparation, ayant mâché de la viande, je la mis avec tout son suc, & la salive dans deux bocaux, je versai dans chacun, en proportion égale, deux parties d'eau commune, une partie d'esprit de vin, & un cinquiéme d'esprit de vitriol; j'employai ce dernier pour compenser l'acide du mucus, de la bile, & des autres sucs gastriques, en fermentation dans l'estomac.

Ces préparations faites, je plaçai la moitié des bocaux, dans un air libre, je plaçai l'autre moitié sur un bain de vapeur, & je les laissai en digestion pendant huit jours;

après ce temps, j'examinai chaque bocal dans l'odre des préparations: en voici le résultat.

L'esprit de vin pur avoit agi très-foiblement sur la viande des bocaux de la premiére préparation, il ne fit que dissoudre les parties savonneuses, les fibres resterent intactes, la dissolution des parties adipeuses dans le bocal placé au bain de vapeur, étoit plus sensible que dans celui qui étoit demeuré dans l'air libre.

Même résultat dans les bocaux de la deuxiéme préparation, je remarquai seulement que la mastication avoit donné plus de prise à l'esprit de vin : ce double résultat semble prouver pour ceux qui soutiennent que les liqueurs fortes troublent l'effet de la digestion; mais il

eſt bon de remarquer que dans ces deux préparations l'eſprit de vin eſt employé ſans mêlange.

Dans les bocaux de la troiſiéme préparation, je remarquai la viande très-altérée dans le bocal expoſé dans un air libre, elle l'étoit complettement dans le vaſe placé au bain de vapeur, mais en débouchant l'un & l'autre vaiſſeau, la diſſolution exhaloit une odeur putride & cadavéreuſe.

La diſſolution étoit beaucoup plus louable dans les vaiſſeaux de la quatriéme préparation, la viande du bocal placé au bain de vapeur, étoit changée en une eſpéce de chyle griſâtre, & d'une odeur fort ſupportable.

On voit par la comparaiſon de ces réſultats, 1°. Que l'eſprit de vin

pur n'a de vertu que pour diſſoudre les ſubſtances réſineuſes ou adipeuſes. 2°. Que la Maſtication & la chaleur ſont abſolument requiſes, pour tenter nos expériences avec ſuccès, parce que ſans elles la digeſtion reſte imparfaite. 3°. Que l'eau eſt un puiſſant diſſolvant. 4°. Que l'eſprit de vin, joint à d'autres agens, devient lui-même un diſſolvant très-actif; d'où l'on peut conclure en général, que ſi les liqueurs ne facilitent pas la digeſtion d'une maniere ſenſible, au moins ne lui ſont-elles contraires en aucune ſorte. Ce qui fortifie ma conjecture, c'eſt que l'expérience m'a encore appris que le vin pris avec ſobriété, pouvoit paſſer pour le premier & le plus ſalutaire de tous les diſſolvans; les liqueurs auront

la même qualité, si on les monte sur le même ton, c'est-à dire, si elles n'abondent pas plus que de raison, en esprits, en huiles, en sels. Je ne sçaurois donc approuver les Liqueurs qui ont le plus de vogue aujourd'hui; elles portent des noms flatteurs, elles coutent bien cher, peut être viennent-elles des pays lointains: c'est souvent un mérite décisif, un autre mérite encore, & qu'on ne leur dispute point, c'est qu'elles sont gracieuses, mais elles péchent dans le principe; elles ne sont point saines. Pour peu qu'on soit initié dans les mysteres du goût, il est aisé de s'appercevoir qu'elles sont toutes composées à l'esprit de vin, distillé séparément des souffres aromatiques, conséquemment

quemment il eſt impoſſible que ces ſubſtances ſe pénétrent réciproquement : or c'eſt de cette union intime que réſulte la ſalubrité des Liqueurs. L'eſprit de vin, ſur-tout celui qui eſt alkooliſé, paroît à la vérité diſſoudre les huiles, mais l'expérience prouve qu'il ne produit cet effet qu'imparfaitement. Pour pallier ce défaut, on a ſoin de charger les doſes de ſucre : qu'arrive-t-il ? les Liqueurs devenues pâteuſes, bien loin d'ouvrir un paſſage à la lymphe, par une douce irritation des mammelons nerveux, forment au contraire un obſtacle à leur ébranlement ; elles les collent, pour ainſi dire, enſemble, en bouchant les pores qui les ſéparent : de-là vient que les Liqueurs compoſées

de la forte, n'étant dépouillées qu'en partie du caustique de l'esprit de vin, excitent pour l'ordinaire la soif; elles affectent l'œsophage, elles enflamment les amygdales & recuisent les sucs gastriques. Ces inconvéniens ne sont point à craindre en employant la méthode que nous proposerons dans la suite : on verra par la seule exposition de cette méthode, qu'il est possible de combiner les liqueurs à l'infini, & de leur ôter par conséquent ce qu'elles peuvent avoir de pernicieux.

Pour l'agrément des Liqueurs, il dépend du mêlange des saveurs, dans une proportion harmonique. Les saveurs consistent dans les vibrations plus ou moins

fortes des sels qui agissent sur le sens du goût, comme les sons consistent dans les vibrations plus ou moins fortes de l'air qui agit sur le sens de l'ouie : il peut donc y avoir une Musique pour la langue & pour le palais, comme il y en a une pour les oreilles ; il est très-vraisemblable que les saveurs pour exciter différentes sensations dans l'âme, ont, comme les corps sonores, leurs tons générateurs, dominans, majeurs, mineurs, graves, aigus, leurs coma même, & tout ce qui en dépend, par conséquent leurs consonances & leurs dissonances. Sept tons pleins sont la base fondamentale de la Musique sonore ; pareil nombre de saveurs primitives font la base de la Musique savoureuse, & leur combinaison harmonique

ſe fait en raiſon toute ſemblable.

A. B. C. D. E. F. G.



1. Acide. 2. Fade. 3. Doux. 4. Amere. 5. Aigredoux. 6. Auſtere. 7. Piquant.

Dans la Muſique ſonore les tierces, les quintes & les octaves, forment les plus belles conſonances : mêmes effets préciſément dans la Muſique ſavoureuſe, mêlez l'Acide avec l'Aigre-doux, ce qui répond à A. E. ut... ſol. 1 ... 5 ... Le Citron par exemple avec le ſucre, vous aurez une conſonance ſimple, mais charmante, en quinte majeure : mêlez l'Acide avec le Doux, le ſuc de Bigarade, par exemple, avec du miel, vous aurez une ſaveur paſſablement agréable, analogue à A.... C.... ut.... mi... 1 ... 3 .. Tierce majeure :

mêlez l'Aigre-doux avec le Piquant, la conſonance ſera moins agréable, auſſi n'eſt-elle qu'en tierce mineure: pour la rendre plus agréable, hauſſez ou baiſſez d'un demi-ton, l'une ou l'autre ſaveur, ce qui revient au dièſe & au B mol, & vous trouverez un grand changement : voulez-vous compoſer un air ſavoureux en grand dièſe ? Prenez pour Dominante l'Acide, le Piquant, l'Auſtere ou l'Amere; au contraire ſi vous choiſiſſez pour Dominantes le Fade, le Doux, l'Aigre-doux, avec une petite pointe du Piquant, pour donner de l'ame à votre compoſition, vous aurez un air ſavoureux en grand B mol.

Les Diſſonances ne ſont pas moins analogues dans l'une & l'au-

tre Musique ; dans l'Acoustique frappez la quarte, vous produirez une cacophonie désagréable : dans la Musique savoureuse mêlez l'Acide avec l'Amere ; du Vinaigre par exemple avec de l'Absynthe, le composé sera détestable ; en un mot je regarde une Liqueur bien entendue, comme une sorte d'Air musical : un Compositeur de Ragouts, de Confitures, de Ratafiats de Liqueurs, est un Symphoniste dans son genre, & il doit connoître à fond la nature & les principes de l'harmonie, s'il veut exceller dans son art, dont l'objet est de produire dans l'ame des sensations agréables.

Que n'a-t-on pas imaginé de nos jours en tout genre d'arts & de connoissances ? Parmi les productions singulieres d'une imagination badine, le fameux clavecin de

couleurs mérite une place distinguée ; le succès n'en étoit point impossible, sans doute, puisqu'il y a sept couleurs primitives, qui, comme les sons & les saveurs, peuvent se combiner à l'infini dans une progression harmonique, & conséquemment faire la base d'une Musique oculaire. On a travaillé sur ces principes, & le projet n'a réussi qu'imparfaitement, parce qu'on avoit mal choisi les moyens qui devoient produire dans l'ame des sensations, qu'un art célébre & la simple nature nous présentent souvent dans la derniére perfection : on a cru qu'avec le secours de la Méchanique on parviendroit à nuancer dans une accord parfait les différens tons des couleurs, & cela avec autant de justesse & de célérité, qu'on varie les sons dans un Orgue. Si

l'on avoit fait attention à la nature même des couleurs, on auroit laiſſé à la Peinture le privilége excluſif de jouer aux yeux des airs enchanteurs : un tableau bien d'accord & bien fini, produit dans l'ame d'une maniere excellente, les mêmes ſenſations qu'un air de Muſique exécuté par un habile Maître.

Le clavecin des couleurs étoit donc tout trouvé, ce n'eſt que par un défaut d'attention qu'on a eſſayé de le préſenter ſous une forme nouvelle, & la Méchanique que l'on vouloit employer à cet effet, ne pouvoit ſervir tout au plus qu'à animer un Peintre Automate qui eût colorié de jolis Tableaux, comme on a vû un Flûteur Automate jouer de jolis airs.

De toutes ces obſervations, je conclus qu'il eſt poſſible de faire un

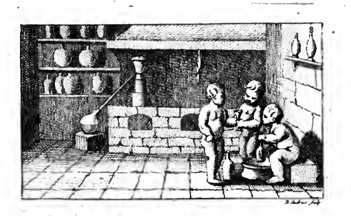
instrument harmonieux des saveurs, avec beaucoup plus de facilité qu'un clavecin des couleurs; ce sera si l'on veut comme un genre nouveau d'Orgue, sur lequel on pourra jouer toutes sortes d'Airs savoureux, pourvû que le nouvel Organiste posséde avec intelligence son clavier. Pour les personnes qui ne voudront pas s'assujettir à cette étude, pour de bonnes raisons sans doute, on pourra leur construire des espéces de turlutaines, semblables aux Serinettes, au moyen de quoi elles joueront sans peine en dièse, B quarre, B mol, & dans une consonance parfaite, 10, 20, 30 airs, plus ou moins, selon que le cylindre sera plus ou moins chargé.

J'ai dit de mon mieux tout ce que je sçavois sur la salubrité des Liqueurs, & sur l'harmonie des Sa-

veurs; je puis n'avoir pas toujours rencontré juſte : dans le monde rien de parfait, vérité bien conſolante pour les Artiſtes en défaut. Si cependant il ne s'agiſſoit que de l'agrément des Liqueurs, j'oſerois preſque me flatter de l'évidence de mes démonſtrations ; je ne demanderois pour en faire ſentir la force, qu'un palais bien conſtitué & une langue médiocrement ſenſuelle ; mais s'il s'agit de la ſalubrité des Liqueurs, l'affaire devient un peu plus embarraſſante. Pour ne pas trop donner aux conjectures, je crois qu'en tout, & ſur-tout en matiere d'aliment, il faut uſer d'une ſage précaution. Un Ancien l'a dit avant moi : Rien de trop : *Ne quid nimis.*

Terence.





CHYMIE
DU GOUT
ET DE L'ODORAT.

PREMIÉRE PARTIE.

PRINCIPES GÉNÉRAUX.

'ART que nous enſeignons, tient plus de l'amuſement que du travail; il demande cependant des ſoins, de l'application, du diſcernement. Sans être pénible, ni diſpendieux, il nous ap-

prend à être œconomes & attentifs; mais aussi dédommage-t-il amplement de quelques peines légéres. Est-il un plaisir plus piquant que celui d'être créateur ? A l'aide de nos principes, avec quelques drogues qui se trouvent communément sous la main, de l'eau de vie, & du sucre, on va produire des mélanges nouveaux, & jusqu'alors inconnus.

Toutes sortes de personnes, sans distinction de sexe & de qualité, peuvent figurer dans nos laboratoires, sans compromettre ni leurs dignités, ni leurs charmes, sans même être tenues à une dépense considérable, ni de temps, ni d'argent, & toujours avec la douce satisfaction de voir résulter des opérations de notre amusante Chymie un double avantage, celui d'avoir composé soi-même une Liqueur saine & gracieuse, & celui de l'avoir composée à frais modique. J'ose promettre qu'en suivant nos principes avec exactitude,

on aura dans une qualité supérieure, & à très-bon compte, ce que l'on nous fait souvent payer un prix exorbitant.

Nous diviserons cette premiere Partie par l'ordre des opérations; elles sont au nombre de quatre, l'Infusion, la Distillation, la Composition, & la Filtration.

PREMIERE OPÉRATION.

De l'Infusion.

Infusion.

LE nom seul désigne assez la nature de cette première opération. On choisit une substance quelconque, mais toujours Aromatique; on la met infuser dans une Liqueur analogue à sa qualité, & on l'y laisse séjourner pendant quelque temps; la Liqueur dont il s'agit ici, est toujours de l'eau de vie; il faut la choisir excellente, cependant pas trop vieille, parce que la vieille eau de vie abonde moins en esprit;

Infusion. pas trop nouvelle non plus, parce qu'elle est sujette à sentir l'empyrême * ; qu'elle soit donc entre deux âges, & sur-tout qu'elle ne sente aucun mauvais goût ; par cette raison, les eaux de vie de grain, de biere, de cidre, de sucre, de mare, sont très-mauvaises, & il ne faut pas compter pouvoir en tirer parti.

Comme le but général de la Distillation est de séparer & de mêler intimement ce qu'il y a de plus Aromatique & de plus spiritueux dans certains sujets, choisis pour la plûpart dans le regne végétable, il faut bien connoître la nature de ceux que l'on destine à l'infusion, afin de ne pas faire un assemblage discordant : il y a des sujets qui s'accordent très-bien ensemble, comme le Geniévre, l'Angélique, l'Absynthe : il y en a d'autres qu'il est impossible de marier, comme la Canelle & le Caffé.

* Terme de Chymie qui désigne un goût de feu, ou de suye âcre & désagréable. Nous en parlerons ailleurs.

Il faut distinguer aussi cinq principes tant simples que subalternes dans tous les corps en général : la terre, le phlegme, le sel, l'esprit & l'huile. C'est pour séparer les deux derniers des deux premiers, qui sont absolument inutiles, que l'on employe la distillation, qui n'est, à proprement parler, que l'analyse ou la séparation de ces principes. L'infusion la commence, elle doit se faire dans un lieu plûtôt chaud que tempéré, dans des vaisseaux de grais, de verre ou de terre vernissée, & jamais dans aucun vaisseau de métal. Pendant cette infusion les particules spiritueuses de l'eau de vie mises en mouvement par la chaleur tempérée, semblables à des petits coins ou des vis, s'insinuent dans les pores de la substance en infusion ; elles rencontrent dans ces pores les particules aromatiques & huileuses, elles les détachent ; & comme elles sont d'une pésanteur spécifique, différente des particules terrestres & phlegmati- **Infusion.**

Infusion. ques, elles font forcées de s'en féparer, & de fe mêler aux particules fpiritueufes de l'eau de vie, avec lefquelles elles ont plus d'analogie ; c'eft alors que l'eau de vie bien imprégnée de particules aromatiques eft propre à être diftillée. On ne rifque rien de faire infufer longtemps. Quinze jours font le terme convenable, cependant fi l'on étoit bien preffé, en augmentant un peu les dofes, trois ou quatre jours peuvent fuffire.

DEUXIÉME OPÉRATION.

De la Diftillation.

Diftillation. NOUS avons déja dit que la diftillation étoit employée pour féparer les particules fpiritueufes & aromatiques, d'avec les principes plus groffiers.

Cette féparation fe fait au moyen de certains vaiffeaux & d'un feu fagement gradué

Fig. I.

B
C
F
D
E
d
I
G
H

Fig. II.

A
e

1 2 3

Echelle 2 *de* 3. *Pieds.*

Fig. II.

K
L
H

Fig. III.

gradué, qu'il faut connoître : commençons par les vaisseaux. Distillation.

Le principal est appellé Alembic composé de plusieurs piéces, & que nous présentons dans la planche I[e]. de deux façons. On voit dans la premiere figure l'Alembic monté & coupé perpendiculairement par le milieu pour faciliter l'inspection du dedans ; dans la seconde figure, on voit l'Alembic démonté, & dans tout son entier, c'est-à-dire de face.

A. représente le Réfrigérant ; B. la tête de More, C. petit canal de la tête de More, où vont se rassembler les gouttes ; D. cou de l'Alembic. d. Gorge de la Cucurbite, dans laquelle s'emboëte le col de l'Alembic : cette gorge est double, une extérieure & une intérieure ; je l'ai imaginé ainsi pour l'empêcher de baver, c'est-à-dire, qu'une partie des vapeurs se résolvant en gouttes avant que de parvenir à la tête de More, il arrive qu'elles coulent le long Fig. I. pl. 1.

Distillation. du cou D. & s'échappent à l'endroit de l'emboëtement des deux piéces quelque bien lutées qu'elles puissent être ; cet inconvénient est très-préjudiciable à l'opération, par la perte qui se fait des esprits. La Gorge intérieure est percée de petits trous pour donner passage aux gouttes, qui par ce moyen retombent dans la Cucurbite. E. Bec de l'Alembic qui communique au petit canal de la tête de More C. pour plus grande commodité il se démonte en e. fig. IIe. F. Robinet. G. Cucurbite, H. vaisseau pour contenir l'Alembic dans le bain-marie. I. Canal pour la cohobation. * & pour mieux faire comprendre la destination de chacune de ces piéces, donnons ici le résultat physique de tout l'œuvre.

Après avoir versé votre infusion sans en rien ôter dans la Cucurbite G. Fig. I. pl. 1. vous y adaptez le chapiteau, c'est-à-dire, la partie supérieure de

* Nous expliquerons ce mot dans la suite.

l'Alembic composée du Réfrigérant, de la tête de More, &c. vous lutez exactement les jointures du cou D. & de la gorge d. l'Alembic ainsi disposé, vous le placez dans le Bain-marie H. l'eau du bain étant échauffée, échauffe la liqueur contenue dans la Cucurbite G. Ce qu'il y a de plus spiritueux, comme l'huile, l'esprit, les sels volatils, se résolvent en vapeurs; ces vapeurs chassées par l'action du feu s'élévent tant qu'elles ont de force, elles montent par conséquent par le cou D. jusqu'à la calotte de la tête de More B. Celle-ci étant entourée d'eau froide dont vous aurez soin de remplir le Réfrigérant A. rassemble par sa fraîcheur les vapeurs en nuages; cette fraîcheur les fixe, les résout en goutes; trop pesantes en cet état pour se soutenir au haut de la tête de More, elles se précipitent le long des parois jusque dans le petit canal C. communiquant au bec E. de-là elles vont se décharger dans le Récipient, qui est une

Distillation.

Distillation. bouteille à long cou, que l'on nomme en terme de l'Art : Matras, Fig. III.

Et comme il eſt impoſſible que l'eau du Réfrigérant ne s'échauffe à la longue ; quand elle ſera au point de ne pouvoir plus y tenir le doigt ſans ſe brûler, on en changera en la vuidant par le robinet F. après quoi on remettra de nouvelle eau froide, ce que l'on réitérera autant de fois qu'il ſera néceſſaire. Comme cette opération ſe fait au moyen du feu, il faut en parler.

Quelle que ſoit la nature du feu, que l'on ignorera encore longtemps, il eſt certain qu'il a divers degrés : nous ne parlerons ici que de ceux qui nous ſont abſolument néceſſaires.

Le Feu ouvert, le Bain-marie & le Bain de vapeur.

Le Feu ouvert eſt celui qui frappe immédiatement le fond de la Cucurbite ; c'eſt le degré de feu le plus vif dont nous parlerons, & que l'on n'employera que dans la diſtillation de l'huile eſſentielle des plantes.

Le Bain de vapeurs eſt le degré de feu le plus tempéré. On l'employe pour faire l'Eſprit de vin, ou pour rectifier toutes ſortes d'eſprits; il conſiſte en un grand vaiſſeau, que l'on remplit d'eau à moitié, & ſur lequel on place l'alembic, de façon qu'il n'eſt échauffé que par la vapeur de l'eau bouillante qui s'éléve du vaiſſeau immédiatement placé ſur le feu. Diſtillation.

Le Bain-marie eſt le plus en uſage pour la diſtillation: il eſt mitoyen entre le Bain de vapeur & le Feu ouvert; celui-ci ſeroit trop violent, on courroit riſque en l'employant de faire ſentir l'empyrême aux Liqueurs; au contraire le Bain de vapeur ſeroit trop foible, il n'auroit pas la force de faire monter les huiles juſqu'au haut du chapiteau. Il faut donc préférer le Bain-marie, qui conſiſte en un grand vaiſſeau H. capable de contenir la Cucurbite: on emplit ce vaiſſeau d'eau, & on lui donne le degré de chaleur convenable. Fig. I. Pl. I.

Diſtillation. Fig. II. Pl. I.

Il faut que le vaſe qui contient le Bain-marie ait un rebord rentrant L. qui s'uniſſe le plus étroitement qu'il ſera poſſible tout au pourtour de la Cucurbite, afin d'intercepter les vapeurs qui s'en élévent ſans ceſſe, & qui pourroient échauffer l'eau du Réfrigérant : à force de bouillir, l'eau du Bain-marie eſt ſujette à s'évaporer : on ménagera donc un petit canal en K. pour renouveller l'eau du Bain-marie ; on aura ſoin de faire chauffer cette eau nouvelle pour ne point retarder l'opération. Par la même raiſon on la verſera froide, quand on s'appercevra que le feu pouſſe avec trop de vivacité.

La régle générale de la diſtillation c'eſt de faire tomber goutte à goutte dans le Récipient les vapeurs qui ſe réſolvent par la fraîcheur de la tête de More ; pour moi je penſe dans l'effet que nous nous propoſons, qu'il eſt mieux de diſtiller au petit, mais très-petit filet, c'eſt-à-dire que l'eau qui tombe par le

bec de l'Alembic dans le Réclpient, doit former un très-petit filet; car si vous pouffiez le feu trop fort, vous éleveriez le flegme avec l'esprit & l'huile, ce qui tendroit vos Liqueurs détestables; il arriveroit même qu'en pouffant le feu violemment vous feriez fortir toutes vos drogues en fubstance dans le Récipient; cela peut arriver par négligence: dans ce cas il faut verfer tout ce qui eft contenu dans le Récipient par le canal H. & recommencer fur nouveaux frais; c'eft ce qu'on appelle *cohober*. Il arrive même en travaillant fur certaines drogues, que la cohobation eft toujours néceffaire, fur-tout dans la diftillation des drogues dont l'huile eft fort pefante, comme dans la diftillation de la canelle; alors il faut diftiller au fort filet, en prenant garde cependant de ne pas aller jufqu'à faire monter le flegme, après quoi il faut cohober, à cette feconde fois on fe contentera de diftiller au petit filet. Distillation.

Comme le flegme, la terre & le fel

Distillation. fixe, font partie de ce que l'on met dans la Cucurbite, il ne faut pas s'attendre à tirer la même quantité de liqueur qu'on y aura mise : vous aurez bien opéré, si de quatre bouteilles d'eau de vie, ou d'une infusion quelconque, vous en pouvez retirer deux, qui ne sentent ni le feu, ni le flegme ; ce goût de feu est ce que nous avons nommé ailleurs l'empyrême, contre lequel on ne sçauroit être trop en garde ; le goût de flegme au contraire est un goût fade & désagréable.

Il est encore un troisiéme goût à éviter, c'est celui que communiquent les vaisseaux faits de certains métaux qui abondent en esprits vitrioliques, acides, styptiques, &c. Tel est le cuivre par exemple : presque tous les Alembics sont construits de ce métal ; je ne sçais rien de plus mauvais, quelque bien étamés que soient ces vaisseaux, il s'en détache toujours une assez grande quantité d'esprits vitrioliques, qui se mêlant

aux Liqueurs, leur communiquent des impressions désagréables, quelquefois même dangereuses, sur-tout lorsqu'on est obligé de laisser séjourner les liqueurs dans ces sortes de vaisseaux pendant un tems considérable. Distillations.

Les Alembics les plus sains sont sans contredit ceux qui sont de verre; mais ne pouvant point avoir de Réfrigérant, ils ne peuvent pas servir au genre de distillation dont il s'agit ici : les alembics d'argent seroient très-convenables, mais le moyen de se les procurer lorsque la fortune est médiocre ? Pour suppléer à tous ces inconvéniens, je ne connois point de matiere plus propre à construire les Alembics que le fer-blanc bien choisi *, on sçait que le mars n'est point contraire au corps, qu'il lui est même très-favorable dans bien des cas.

* M. Gabillon Ferblancquier de la Ville, rue de la Sonnerie, fait de ces sortes d'Alembics avec beaucoup d'intelligence & de propreté : on peut aussi s'adresser à lui pour toutes sortes d'ouvrages de Physique expérimentale.

Distillation. Ces vaisseaux ne sont pas d'un aussi long service que les vaisseaux de cuivre, cependant avec un peu de soin on pourra les conserver longtems : après chaque distillation il faudra les essuyer bien proprement, & les placer dans un lieu sec pour prévenir l'humidité & la rouille par conséquent ; non pas que je la croye dangereuse au corps, mais seulement parce qu'elle corrode & dissout le métal.

III. OPÉRATION.

La Composition.

Composition. J'APPELLE composition le mêlange assorti des ingrédiens qui constituent les liqueurs ; c'est principalement dans cette partie qu'il faut connoître le rapport des saveurs entre elles & les principes de l'harmonie pour ne point faire de combinaisons discordantes ; les goûts sont si bizarres ! il ne faut donc pas les

consulter indifféremment. Le bon goût seul doit présider à la composition ; c'est lui seul qui doit décider de la force, de l'agrément & des autres qualités des Liqueurs. Heureux celui qui aura reçu de la nature un goût exquis : il pourra censurer, réformer, ordonner & prononcer sans appel sur la juste proportion des mêlanges. Composition.

Comme on ne retire par la distillation qu'une Liqueur imprégnée d'esprits aromatiques, cette Liqueur ne seroit d'aucun usage, si l'on ne tempéroit sa violence par des adoucissans qui émoussent sa pointe, tels sont le sucre & l'eau, qu'il faudra employer dans les proportions suivantes.

Supposé que vous ayez mis quatre pintes * d'eau-de-vie dans votre Alembic, selon le principe établi dans l'article précédent, vous devez en retirer deux pintes d'esprit.

* En parlant de mesure, nous entendons toujours celle de Paris.

Compofition.

Pendant que la Liqueur diftille, faites fondre deux livres de beau fucre dans deux bouteilles d'eau de fontaine ou de riviere & jamais de puits; étant bien fondu vous aurez un fyrop à froid. Votre diftillation étant achevée, mêlez vos efprits avec votre fyrop, & les autres ingrédiens felon vos recettes; remuez bien le tout, laiffez-le repofer 24 heures, plus ou moins, après quoi filtrez.

Quoique la dofe d'eau & de fucre que je viens de propofer puiffe paffer pour régle générale, il ne faudra cependant pas s'y attacher avec une exactitude trop fcrupuleufe; il y a des gens qui aiment les Liqueurs fortes & vives, il y en a d'autres qui les aiment plus douces & plus tempérées. Dans le premier cas vous diminuerez la dofe d'eau & vous augmenterez celle du fucre; dans le fecond cas vous ferez tout le contraire. *

* Et pour être toujours à même de mettre la Liqueur dans le ton convenable, je confeille de réferver toujours

J'ai dit qu'il falloit employer le sucre le plus beau & le mieux affiné, de plus qu'il falloit faire le syrop à froid; ma raison est que le sucre commun, sur-tout lorsqu'il a bouilli, donne un œil jaunâtre à la Liqueur. C'est pour cacher ce défaut, que les Distillateurs ont recours aux couleurs artificielles, & qu'ils transforment leurs Liqueurs, qui naturellement devroient être claires, blanches, limpides, pétillantes, en rouges, violettes, jonquilles, &c. méthode que nous ne sçaurions trop improuver, parce qu'il est impossible que ces teintures n'altérent la délicatesse & même la salubrité de vos compositions, en leur imprimant des goûts caustiques & étrangers. On allégue pour justification qu'il faut satisfaire les fantaisies particulieres qui se plaisent autant dans cette variété de couleurs, que dans la diversité des saveurs: comme ce prétexte n'est pas

Composition.

des esprits, ils feront d'une grande ressource dans les cas où la filtration ou d'autres accidens auront affoibli la Liqueur.

Composition. tout-à fait sans fondement, pour nous conformer à la bizarrerie des goûts, nous enseignerons ici la méthode de colorer les Liqueurs différemment.

La teinture des Liqueurs se fera toujours conjointement avec la composition, parce que ces teintures étant une dissolution qui se fait dans l'eau commune, il faut y avoir égard : sans cette précaution le composé seroit constamment trop foible. Quand vous voudrez teindre en quelque couleur que ce puisse être, vous diminuerez la dose d'eau prescrite par la régle générale pour le syrop, vous la diminuerez, dis-je, à proportion de celle que vous employerez pour la teinture.

Pour teindre en beau rouge, prenez pour huit pintes de liqueur, quatre gros de cochenille & un demi-gros d'alun; pilez ces deux drogues dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre impalpable; versez sur cette poudre un demi-septier d'eau

bouillante, remuez-bien votre mêlange avec le pilon pour aider à la teinture à se détacher ; quand le tout commencera à refroidir, versez la teinture dans vos Liqueurs. Composition.

Il y a encore d'autres manieres de teindre en rouge avec le bois de Brésil, ou avec le suc des fruits, mais ces deux pratiques sont défectueuses ou insuffisantes ; le bois donne un mauvais goût à la liqueur, & les fruits ne donnent qu'une teinture passagere, c'est-à-dire qu'elle tombe en vieillissant.

On peut encore teindre avec de l'oursel, c'est une drogue qui se vend chez les Epiciers.

Pour teindre un beau violet, prenez de la teinture de tournesol, que l'on trouve toute préparée & en petits pains chez les Droguistes ; faites-les bouillir sur un feu lent, dans de l'eau commune en les remuant sans cesse, & sans les écraser ; l'eau pénétrera jusques dans l'intérieur, & en fera sortir toute la

Compoſition.

teinture, que vous verſerez dans vos Liqueurs, qui par ce moyen ſe coloreront comme vous ſouhaitez. Comme cette teinture eſt très-alkaline, le moindre acide qui en approcheroit la feroit changer en rouge, & par la ſuite la feroit totalement tomber; il faut donc avoir grand ſoin de prévenir cet accident.

Le tourneſol a encore un autre défaut; ſa couleur naturelle eſt extrêmement terne, & un peu ſourde, ſi j'oſe m'exprimer ainſi; pour lui donner plus de brillant, préparez à part de la cochenille, comme nous l'avons dit plus haut, mêlez-là parmi la teinture de tourneſol, vous aurez un gris de lin charmant, que vous nuancerez comme il vous plaira.

Pour teindre en jaune, faites carameler du ſucre; c'eſt-à-dire que vous mettrez dans une cuillere de fer une doſe de ſucre proportionnée à la quantité de Liqueur que vous voudrez teindre, vous aurez ſoin de réduire ce ſucre

en poudre & vous le ferez fondre sur le feu ; quand il sera fondu, il ne tardera pas à tourner du blanc au jaune : soyez attentif alors pour le retirer dès qu'il sera à son point ; sur-tout prenez garde qu'il ne brûle ; aussitôt qu'il aura contracté un œil jaune & bien doré, vous y verserez petit à petit un peu d'eau, après quoi vous jetterez le tout dans vos Liqueurs. Composition.

Pour teindre en citron, prenez deux ou trois pincées de saffran, faites-les bien bouillir dans un demi-septier d'eau, le saffran y déposera sa couleur, que vous verserez dans votre composition.

Voilà à-peu-près toutes les sortes de couleurs qui conviennent aux Liqueurs à boire, on les fera plus ou moins foncées, selon la dose de teinture que l'on employera.



D

IV. OPÉRATION.

De la Filtration.

Filtration. C'est la derniere, la plus facile en apparence, mais dans le fond la plus ennuyeuse, la plus désagréable & la plus embarrassante de toutes les opérations, la composition achevée. Les impuretés du sucre & de l'eau donneront au mêlange un œil louche qu'il faut épurer. Pour y parvenir ayez un, deux, ou plusieurs entonnoirs de verre, d'osier, de plume; mais les meilleurs que je connoisse sont faits de fer blanc, découpé par bandes fort étroites A. & garnies d'espace en espace, de petits fils de fer B. On les construit ainsi afin que la liqueur passant par le papier gris dont vous les garnirez en-dedans puisse couler avec liberté; mais comme il est à craindre que le poids de la Liqueur ne perce le papier humecté, & qu'ainsi elle

Figure I. Planche 2.

F F E E
G
B B A
Fig. 1.
C C
Fig. 2.
D D
Fig. 3.
Fig. 4.
I
H
Fig. 5.
H

ne ſe répande, vous ferez adapter l'entonnoir découpé dans l'entonnoir plein figure 2. Il poſera par les oreillons C. C. ſur la baſe D. D. & ils ſeront ſoudés enſemble en E. E. par le rebord F. F. de façon cependant que la gorge entiere G. de l'entonnoir plein reſte uni & ſans fronçure, afin d'y pouvoir adapter le couvercle figure 3. pour empêcher l'évaporation. Filtration.

Vous choiſirez votre papier brouillard aſſez épais, mais qu'il ne ſoit pas d'un tiſſu trop ſerré, autrement votre Liqueur étant trop lente à paſſer, elle s'affoibliroit beaucoup. Vous plierez d'abord votre feuille en quatre parties, figure 4. ce qui vous donnera le quarré, enſuite vous la replierez en deux, fig. 5. & vous aurez un triangle dont vous couperez la baſe en portion de cercle, comme il eſt marqué en H. H. par ce moyen vous garnirez très-facilement l'entonnoir découpé, que vous placerez de la ſorte ſur un grand bocal de

Filtration. verre à large ouverture, I. figure 2. & vous repafferez toujours, jufqu'à ce que vous apperceviez votre Liqueur d'un clair bien limpide. Quand vous verrez que la Liqueur ne filtrera que difficilement, ce fera une marque que votre papier fera engraiffé : il faudra par conféquent le changer, c'eft-à-dire qu'il faudra garnir votre entonnoir de nouveau papier ; vous n'en viendrez-là qu'à l'extrémité, parce qu'en changeant trop fouvent votre filtre, outre que l'on perd beaucoup de liqueur, on court rifque de lui donner un mauvais goût dont le papier le plus propre n'eft pas toujours exempt.

Une circonftance fort embarraffante dans la filtration, c'eft quand après la compofition il arrive que le mêlange fe change tout-à-coup en couleur trouble, laiteufe & fort défagréable à la vue. Les Chymiftes ne font pas trop d'accord fur la caufe phyfique de ce changement ; quelques-uns l'attribuent à la fermenta-

tion chaude, excitée toujours par le mêlange de l'eſprit & de l'eau; il eſt bien vrai qu'il ſe fait alors une fermentation aſſez ſenſible pour faire monter conſidérablement le thermometre; mais je n'ai jamais remarqué que cette fermentation fût plus chaude dans les mêlanges ſujets à ſe changer en couleur laiteuſe, que dans les autres: j'aimerois donc mieux attribuer cet effet à la cryſtalliſation des ſels, qu'à la fermentation, à moins qu'on ne veuille la ſuppoſer froide, & voici comme je rends raiſon de ce phénoméne, car c'en eſt un dans ſon genre. Filtration.

Les ſels volatils ou eſſentiels, diſſous en particules infiniment petites, & mêlées intimement avec les parties ſpiritueuſes & ſulphureuſes au moyen de la diſtillation, ſe raſſemblent & ſe figent en molécules plus ſenſibles par l'entremiſe de l'eau que l'on verſe dans le mêlange; & comme les particules de l'eau ſont elles-mêmes très-petites, elles

Filtration. ne peuvent détacher les sels des esprits qu'en crystaux très-déliés, c'est ce qui forme comme une espéce de neige tamisée, qui fait paroître la Liqueur sous la forme laiteuse. L'effet est bien plus sensible quand l'eau se trouve chargée de beaucoup de nitre.

Une expérience qui rend ma conjecture très-vraisemblable, c'est que si vous laissez séjourner pendant plusieurs jours votre mêlange laiteux dans un lieu très-froid, la partie spiritueuse n'ayant plus autant d'action, que lorsqu'elle étoit dans un lieu chaud, laissera échapper les particules de sels essentiels : ces particules se rassembleront aussitôt, & vous les verrez distinctement paroître sous la forme de crystaux parfaits, longs de cinq à six lignes, & larges d'une demi-ligne, semblables à des petites paillettes d'argent très-belles & très-brillantes.

Une autre expérience qui appuye ce que je viens d'avancer, c'est que dans

une ſaiſon très-chaude ayant compoſé de la badiane * qui abonde extrêmement en ſels eſſentiels, le mêlange devint très-laiteux, à force de filtrer & de répéter les filtrations: je parvins à rendre ma Liqueur très-limpide; qu'arriva-t-il dans la ſuite? Comme je n'avois fait que tamiſer les ſels en les diſtribuant en égale portion à-peu-près dans les eſprits & dans l'eau; lorſque la ſaiſon devint plus froide & qu'elle ralentit l'action des eſprits, l'eau reprit alors ſa force ſur les ſels, & les fixa de façon que ma Liqueur redevint trouble & laiteuſe, comme ſi elle n'avoit point été filtrée: la ſaiſon étant devenue plus froide, & les eſprits ayant par conſéquent encore diminué de force, je vis paroître les cryſtaux ſous la forme de paillettes d'argent, & la Liqueur devenir très-claire; mais en l'approchant du feu on voyoit très-diſtinctement les cryſtaux ſe Filtration.

* Nous dirons ailleurs ce que c'eſt.

Filtration. diſſoudre en partie & former l'eſpéce de neige dont nous avons parlé : conſéquemment la Liqueur redevenoit laiteuſe ; en lui laiſſant prendre un degré de chaleur plus vif, la neige ſe fondoit, & la Liqueur reprenoit l'éclat & la limpidité qu'elle avoit, lorſque je l'eus filtré dans la ſaiſon chaude.

Cette expérience eſt auſſi facile à faire, qu'elle eſt amuſante : je l'ai ſouvent répétée pour ſatisfaire les curieux, on pourra la répéter de même, en moins d'une demi-heure on verra la même Liqueur dans la même phiole perdre à chaque inſtant ſa forme & ſa couleur, & la recouvrer en auſſi peu de temps.

Ces expériences m'ont fait conclure qu'au moyen d'un alkali aſſez puiſſant pour émouſſer ou pour réſiſter à la pointe des acides, je pourrois parvenir à diſſiper la couleur laiteuſe, & à la rendre conſtamment claire ; je choiſis donc pour cet alkali le blanc d'œuf, que

j'employai avec le plus heureux ſuccès de la maniere ſuivante. Filtration.

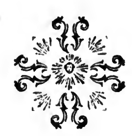
Ma compoſition étant achevée, je verſai une chopine de Liqueur laiteuſe dans une bouteille de pinte; j'y ajoutai mon blanc d'œuf; & alors remuant fortement la bouteille en tout ſens, je mêlai bien le blanc d'œuf avec la Liqueur; je verſai ce mêlange dans le vaſe, qui contenoit la compoſition en totalité; je remuai le tout à grande force, après quoi je le laiſſai repoſer ſix heures: ce temps expiré je recommençai à remuer fortement; & ayant répété cette manipulation pendant trois jours, je filtrai ma Liqueur qui paſſa claire, limpide, & auſſi belle qu'il étoit poſſible de la ſouhaiter; mais ce qui me ſurprit le plus, c'eſt qu'elle paſſa avec une promptitude à laquelle je ne m'attendois pas, & ſans être obligé de changer le papier une ſeule fois, quoiqu'il fût d'un tiſſu fort ſerré.

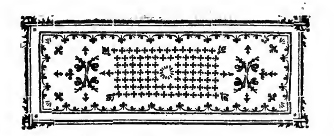
Par cette raiſon je conſeille à nos

Filtration. Artistes de mettre du blanc d'œuf dans toutes leurs compositions, * & de se conformer pour les quatre Opérations à tout ce que je viens de prescrire, ils s'en trouveront bien.

Cela doit s'entendre de celles qui sont sujettes à devenir laiteuses, car pour celles qui restent claires après le mêlange, ce seroit prendre une peine inutile.

* Pour trois pintes de Liqueur, prenez trois blancs d'œufs, que vous battrez comme nous avons dit, & pour avoir plutôt fait, les œufs étant bien mêlés à la totalité de votre Liqueur, vous placerez le mêlange sur un Bain-marie dans un très-grand vaisseau, afin que les vapeurs circulent librement: après cinq ou six heures laissez éteindre le feu, refroidir le vaisseau, & pour lors filtrez.





CHYMIE DE L'ODORAT ET DU GOUT.

SECONDE PARTIE.

PRINCIPES PARTICULIERS,
Ou recettes pour composer les Liqueurs à boire.

LES Principes généraux, quoique clairement exposés, seroient assez inutiles, si l'on négligeoit d'y joindre les détails de l'instruction & l'art de les appliquer. Rien de plus vrai, qu'en fait de pratique, ces détails font infiniment de plaisir;

on les exige même, & jusqu'aux répétitions, si fastidieuses par-tout ailleurs, deviennent nécessaires, quand il s'agit de recettes.

J'entreprends donc bien volontiers cette partie, qui passera sans doute au jugement du plus grand nombre, pour la plus essentielle de tout l'ouvrage; en tout cas c'est celle qui m'a dû le plus coûter, puisqu'elle ne pouvoit être que le fruit d'une longue expérience.

Mal-à-propos espéreroit-on trouver ici les recettes de toutes les Liqueurs possibles, ou même connues; ce détail me méneroit trop loin, peut-être déplairoit-il, du moins auroit-il un inconvénient bien décidé, puisqu'il priveroit les Artistes ingénieux du plaisir le plus intéressant qu'ils puissent se proposer du plaisir de l'invention.

Je croirai donc avoir bien rempli mon objet, en donnant la méthode de faire très-aisément les Liqueurs simples, les Liqueurs composées, & les Liqueurs

plus composées; à l'aide de cette Méthode nette & circonstanciée, on répétera, on inventera, on rectifiera sans peine toutes les Liqueurs connues & inconnues.

Que l'on se rappelle ici ce que j'ai dit dans les Principes généraux, qu'il ne faut jamais entreprendre de travailler sur aucun sujet, à moins que sa nature ne soit bien connue. Pour ne rien laisser à desirer sur cette matiere bien neuve assurément, après avoir donné la description du sujet dont il s'agira, je donnerai, d'après les plus grands Maîtres & l'expérience, une notion succincte, tant des qualités aromatiques, que des vertus médicales: & comme toutes sortes de substances, après les diverses opérations par lesquelles on les fait passer, perdent ou acquiérent de nouvelles qualités, je donnerai les vertus de chaque Liqueur après en avoir proposé la recette.

Il est bon d'avertir ici que, quoique

je me ſois fait une loi de marquer les doſes avec l'exactitude la plus ſcrupuleuſe, il ne faudra cependant pas toujours s'y conformer ; il arrive ſouvent que les drogues que l'on employe ne ſont pas toutes d'une égale bonté ; les plantes ſéches, par exemple, ſont bien différentes des plantes nouvellement cueillies : la canelle, les ſemences trop vieilles ſont ſouvent éventées ; il peut donc arriver, ſur-tout dans les compoſitions compliquées, qu'une drogue ſera bonne, l'autre médiocre, & une troiſiéme plus mauvaiſe ; dans ces ſortes de cas, il faudra recourir à la combinaiſon : un peu de pratique donnera cette intelligence.

ARTICLE PREMIER.

De l'Eau-de-vie.

De l'Eau-de-vie. TOUT le monde ſçait que l'Eau-de-vie ſe tire du vin, mais tout le monde ne ſçait peut-être pas que tous les vins

ne ſont pas propres à faire de l'Eau-de-vie : les meilleurs & les plus ſpiritueux en fourniſſent très-peu ; tels ſont les vins de Champagne, de Bourgogne, des Canaries, d'Eſpagne ; au contraire des vins très-médiocres en donnent beaucoup, comme les vins d'Orléans, de Cognac, de Bordeaux, &c.

De l'Eau-de-vie.

Voyez-en la raiſon dans la Chymie de l'Emery à l'art. du Vin.

L'embarras de faire ſoi-même de l'Eau-de vie, ſans qu'il en revienne un profit bien conſidérable, à moins que l'on ne ſoit ſur les lieux où les vins ſont propres à cette opération ; d'ailleurs la facilité d'en trouver partout & à bon compte, me diſpenſent d'en donner ici la méthode.

Cependant comme nous avons choiſi cette Liqueur pour baſe de toutes nos compoſitions préférablement à l'eſprit de vin proprement dit, il eſt juſte d'en donner la raiſon.

L'eſprit de vin n'eſt point autre choſe qu'une huile exaltée par des ſels acides,

De l'Eau-de-vie. & l'Eau-de-vie eſt un eſprit de vin très-enveloppé de phlegmes, qui n'ont point été exactement ſéparés par la diſtillation : or c'eſt préciſément à cauſe de ces phlegmes dont l'Eau-de-vie abonde & qui ſont eux-mêmes remplis d'autres principes, que nous la préférons à l'Eſprit de vin, & cela par un motif bien naturel ; l'Eſprit de vin très-exalté ne ſçauroit gueres avoir de priſe que ſur les huiles ; il n'agit que très-foiblement ſur les ſels eſſentiels & volatils : & comme les parties ſulphureuſes & balſamiques ſont très-ſouvent embarraſſées dans les particules ſalines, ſi dans l'infuſion on ſe ſervoit d'Eſprit de vin, dût-on y mettre le double de temps, la macération ſeroit toujours imparfaite : au lieu que le phlegme dont l'Eau-de-vie ſe trouve chargée, rend les principes actifs plus coulans, & par cette raiſon il les met plus en état de s'inſinuer dans toutes les parties du mixte ſur lequel on travaille, & cela en diſſolvant les

les ſels, en élargiſſant les pores, & en brisant tous les obſtacles qui ſervoient comme d'enveloppes aux particules huileuſes : donc les infuſions faites dans l'Eau-de-vie, doivent être ſans comparaiſon meilleures que celles qui ſont faites dans l'Eſprit de vin. De l'Eau-de-vie.

Un autre inconvénient de l'Eſprit de vin, & qui confirme la préférence que nous donnons à l'Eau-de-vie ſur celui-ci, c'eſt que dans la diſtillation l'Eſprit de vin étant infiniment plus ſubtil, tend à s'élever le premier, & toujours ſéparément des huiles plus groſſieres & plus peſantes ; au lieu que le phlegme de l'Eau-de-vie enveloppant les particules ſpiritueuſes du vin, les rend plus peſantes, & les ayant, pour ainſi dire, incorporé avec les parties balſamiques des huiles pendant l'infuſion, elle les retient pendant la diſtillation & ne leur permet de s'élever qu'en emportant avec ſoi ces mêmes parties qui leur ſont comme intimement unies.

De l'Eau-de-vie. Ses Vertus.

Les vertus de l'Eau-de-vie ſont trop connues pour en parler avec prolixité ; quelques perſonnes s'en ſervent avec aſſez de ſuccès dans les indigeſtions : ſi l'on veut la rendre encore meilleure contre cette ſorte d'incommodité, on la préparera de la maniere ſuivante.

Faites infuſer pendant quinze jours dans ſept pintes de vin blanc, le plus commun & le plus verd, l'écorce fraîche de ſix limons, deux oranges, deux clous de girofle, une once & demie de canelle ; après ce temps verſez l'infuſion dans votre Cucurbite, adaptez le chapiteau, & diſtillez au bain de vapeur, au très-petit filet. Pour ſçavoir quand il ſera temps de ceſſer, préſentez un papier au bec de l'alembic, & laiſſez-le bien s'imbiber de la Liqueur qui ſort ; préſentez ce papier imbibé à une chandelle ; ſi la flamme y prend, continuez la diſtillation ; ſi elle n'y prend pas, ceſſez. Plus on laiſſe vieillir cette Eau-de-vie médicale & aromatique, meilleure elle devient.

Au lieu d'oranges & de limons, si vous faites infuser dans le vin une poignée d'anis verd, une poignée de coriandre, une poignée de genievre, vous aurez après la distillation une excellente Eau-de-vie carminative. De l'Eau-de-vie.

ARTICLE II.

Du Sucre. *

LE Sucre est d'une importance trop remarquable dans nos compositions pour n'en pas dire deux mots. Sucre.

Il se tire d'un roseau assez semblable aux nôtres, de la hauteur de cinq, six à sept pieds, & de deux pouces de circonférence; il est divisé dans toute sa longueur par plusieurs nœuds, distans les uns des autres de quatre à cinq pou-

* Arundo saccarifera. Gasp. Bauh. Hern. Arundo saccarina, Joan. Bauh Arundo & calamus saccarinus, Tab. Melli-calamus. Cord. Canna-mellæa, Cæsal. Sacchar, Saccharum, Zuccharum, Tabaxir, mel Arundinaceum; mel Cannæ, *Lem. Drog. Tacomaric. Chomet, Hist. des Plantes.*

Sucre. ces ; la tige pouſſe de longues feuilles vertes, étroites, aiguës, & garnies ſur tranche de petites pointes fines & rangées comme les dents d'une ſcie ; ces feuilles forment des touffes, du milieu deſquelles s'éléve la canne, chargée dans ſon ſommet d'un panache qui renferme la ſemence.

Ce roſeau vient preſque ſans culture dans les Iſles Antilles, Canaries, & ailleurs ; il n'eſt pas même d'une extrême rareté dans l'Europe, preſque tous les Botaniſtes un peu curieux en conſervent dans leurs ſerres.

Quand la canne de Sucre paroît mûre, on la froiſſe, on en tire la moëlle ; & après l'avoir bien lavée dans de l'eau chaude, on filtre cette eau, on la met ſur le feu & on la fait évaporer juſqu'à ſiccité : ce qui reſte au fond de la chaudiere d'une couleur brune ou griſe, eſt la premiere préparation du Sucre ; on la fait fondre de nouveau dans de l'eau de chaux, & on recommence l'é-

vaporation jusqu'à siccité. Les Créoles appellent le résidu, Moscovade grise. Sucre.

On fait encore fondre cette Moscovade dans de l'eau de chaux ; on réitere l'évaporation, & le résidu s'appelle Castonade. Sous cette forme le Sucre est encore bien éloigné de sa perfection, parce qu'il conserve une trop grande quantité d'huile essentielle, qui le rend gras & incompact. Pour le dégraisser, on fait fondre la Castonade dans de l'eau de chaux, on la fait bouillir, & on l'écume : après cette cuisson on jette la matiere en fusion dans des moules en forme de cone renversé, & dont la pointe est percée par bas, pour laisser écouler la partie la plus glutineuse. C'est ainsi que nous recevons le Sucre de l'Amérique & des affineries de France. Pour derniere & plus parfaite purification, les Particuliers, d'après les Confiseurs, font fondre le sucre en pain, dans de l'eau préparée avec du blanc

Sucre. d'œuf de la maniere ſuivante; c'eſt ce qu'on appelle clarification.

Verſez ſur une livre de Sucre commun & caſſé par morceaux, un demi-ſeptier d'eau de fontaine dans laquelle vous aurez bien battu un blanc d'œuf, mettez votre diſſolution ſur le feu, faites-la cuire plus ou moins ſelon votre deſſein; la glutinoſité du blanc d'œuf enveloppera les impuretés qui auront pû reſter dans le Sucre, & le bouillon faiſant ſurnager ces impuretés, vous les enleverez facilement avec une écumoire. En augmentant la quantité de Sucre, il faudra augmenter en proportion les doſes d'eau & de blanc d'œuf.

Le Sucre, ſuivant ce que nous avons rapporté de ſes préparations diverſes, ne doit être qu'un ſel eſſentiel acide, mêlé avec un peu d'huile: c'eſt uniquement à ce mêlange que le Sucre eſt redevable de la ſaveur douce qui lui eſt particuliere. Séparez ces deux ſubſtances, la décompoſition vous donnera

une ſaveur toute différente, aucune ne ſera douce ; l'huile toute ſeule eſt fade ſur la langue, parce que d'elle-même elle n'a point aſſez de force pour ébranler les mammelons nerveux ; au contraire l'acide ſeul, trop inciſif, ne ſçauroit ébranler les mammelons nerveux, ſans cauſer une eſpéce de déchirement ; mais quand les pointes de l'acide ſont émouſſées par les parties rameuſes de l'huile, alors elles ſont différemment déterminées, & n'agiſſent ſur le nerf du goût qu'avec une douce ſuavité. Sucre.

Le Sucre eſt excellent pour les maux de poitrine & du poumon, parce qu'il atténue & inciſe les phlegmes qui trop communément embarraſſent ces viſcères ; mais parce que le Sucre eſt ſujet à exciter les vapeurs, on ne l'employera qu'avec prudence, ſur-tout dans les indiſpoſitions hyſtériques. Ses Vertus.

ARTICLE III.

Du Caffé. *

Tiré de différens Mémoires, Journaux & Observations de Naturalistes & de Voyageurs.

Nous appellons de ce nom le fruit d'un arbre originaire de l'Arabie heureuse. Cet arbre s'éleve depuis six jusqu'à douze pieds ; sa circonférence porte dix, quelquefois quinze pouces. Quand il a atteint sa hauteur, il ressemble assez pour la figure à un de nos arbres fruitiers de huit ou dix ans ; le bois en est fort tendre & si pliant, que le bout de sa plus longue branche peut facilement être amenée jusqu'à terre sans se casser ; son écorce est blanchâtre, un peu raboteuse ; sa feuille approche de celle du laurier, mais pas tout-à-fait si pointue. L'arbre de Caffé est toujours

* Bon vel Ban arbor Joan. Bauh. ou plutôt Buun : c'est ainsi que les Arabes nomment l'arbre & le fruit qu'il nous plaît de nommer Caffé. Coffée officin : Evonimo * similis arbor Ægyptiaca, fructu Baccis lauri, similis ; C. B. Coffée frutex ex cujus fructu fit potus. Raji. Hist. Buna ex qua Alexandrina potio fit : Clus, Cahué, Caona, Bunchos.

* Fuzain.

verd, & ne se dépouille jamais de toutes ses feuilles à la fois; elles sont rangées des deux côtés des rameaux à une médiocre distance & presqu'à l'opposite l'une de l'autre. Pendant toute l'année, & dans le même temps, on voit sur le même arbre, feuilles, fleurs & fruits en différens degrés de maturité; les fleurs sont blanches, & ressemblent beaucoup à celles du jasmin; l'odeur en est très-agréable, quoique le goût en soit amer; elles sont placées entre la queue des feuilles & la tige; chaque fleur produit un fruit très-verd d'abord, mais qui devient rouge en mûrissant, & ressemble à une grosse cerise; il est fort bon à manger alors, il nourrit & rafraîchit beaucoup. Sous la chair de cette cerise on trouve au lieu de noyau la feve que nous appellons Caffé, enveloppée d'une pellicule fort fine; cette feve est alors extrêmement tendre, & son goût est assez désagréable; mais à mesure que cette cerise mûrit, la feve Caffé.

Caffé. qu'elle renferme devient insensiblement plus dure. Enfin le soleil ayant tout-à-fait désséché ce fruit rouge, sa chair, que l'on mangeoit auparavant, devient une baye de couleur fort brune; c'est l'écorce extérieure du Caffé : la feve est pour lors solide & d'un verd clair; elle nage dans une sorte de liqueur épaisse, noirâtre, & très-amere; la baye attachée à l'arbre par une queue courte est un peu plus grosse que la baye du laurier; chaque baye contient une seule feve qui se divise ordinairement en deux moitiés, convexe d'un côté, plate de l'autre, avec une rainure ou sillon dans toute sa longueur.

La récolte du Caffé pourroit se faire en tout temps, mais les Arabes choisissent assez volontiers le mois de Mai. Quand ils veulent faire leur cueillette, ils étendent de grandes piéces de toile sous les arbres; en les secouant le Caffé mûr se détache & tombe; on le met dans des sacs pour le transporter ail-

leurs, & le mettre en monceaux ſur des nattes, afin qu'il ſéche au ſoleil pendant quelque temps : étant bien ſec on paſſe ſur les bayes des roulons de pierre qui les écraſe, on vanne enſuite le tout, & le Caffé eſt dans l'état où nous le recevons. Caffé.

Depuis que le Caffé a été tranſplanté dans les nouvelles plantations de l'Amérique, il eſt devenu fort commun ; mais il s'en faut bien qu'il ſoit tout d'une même qualité ; conſéquemment il ſuppoſe du choix. Le meilleur eſt toujours celui qui croît dans le Royaume d'Yemen dans l'Arabie heureuſe, & aux environs de Senam, de Galbani, & de Betel-Fagi, trois villes des montagnes. Celui d'Oudet, petit canton, eſt le plus renommé par les Orientaux ; on lui donne en France le nom de Moka, non pas qu'il y croiſſe, car il n'en vient point aux environs de cette ville, ou bien s'il y en vient, il eſt auſſi mauvais que celui des Iſles de l'Amérique ; mais

Caffé. on a donné le nom de Moka au Caffé de Betel-Fagi, &c. parce qu'en 1709. une Compagnie de François, ſous la conduite du Capitaine Merveille, a commencé à faire le commerce du Caffé dans la ville de Moka, où réſident les Courtiers des Indes pour l'achat de cette marchandiſe.

Ses Vertus. L'uſage du Caffé eſt plus propre à flatter les ſens qu'à ſervir de reméde; c'eſt peut-être pour cette raiſon qu'il eſt ſi généralement répandu. * Je ne voudrois pourtant pas nier qu'il n'ait quelques vertus; à en juger par l'expérience, il rend la mémoire plus sûre & l'imagination plus vive; il fortifie le cerveau, il abat les vapeurs; il calme les maux de tête; il diſſipe l'yvreſſe; mais toutes ces propriétés n'ont lieu qu'autant qu'on le prend avec modération. Quand on en abuſe, on ne tarde pas à s'en reſſentir; le ſang s'échauffe au point de ne pou-

* Le refus du Caffé aux femmes, eſt une cauſe de ſéparation parmi les Turcs.

voir plus retrouver le ſommeil ; les perſonnes jeunes, vives & maigres, ſe reſſentent plutôt de ces mauvais effets que les perſonnes plus âgées & plus graſſes : celles-ci doivent le prendre ſans lait, & même ſans ſucre ; les premieres au contraire ne doivent s'en permettre l'uſage que rarement & avec beaucoup de ſucre & de lait. Caffé.

Liqueur de Caffé.

Choiſiſſez une livre & demie de Caffé Moka, du meilleur qu'il ſoit poſſible de trouver, & comme les Marchands ſont ſujets à le mêlanger avec d'autre Caffé moins bon, on ſe donnera la peine de le trayer grain à grain. * Faites-le torrifier dans une poële de fer. Il ne faut pas qu'il le ſoit trop, il le ſera ſuffiſamment quand il aura contracté une couleur de maron, donnez-vous bien de garde qu'il aille juſqu'au noir, ni qu'il ſente la flamme ou la fumée ; vous le

* Le bon Caffé Moka eſt aiſé à connoître ; ſon grain eſt petit, aſſez rond, & d'une couleur jaunâtre tirant ſur le verd ; les autres Caffés ont communément la feve plus groſſe ; elle eſt toujours bleue ou griſe.

Caffé. moudrez enſuite comme ſi vous aviez deſſein de le prendre à l'eau ; metrez en infuſion cette livre & demie de Caffé en poudre dans neuf pintes d'eau-de-vie ; vous ferez durer l'infuſion pendant huit jours : ce terme expiré, vous verſerez l'infuſion dans la Cucurbite, vous y adapterez le Réfrigérant, vous placerez l'Alembic au Bain-marie, & vous diſtillerez d'abord au filet aſſez fort. Ayant retiré ſix pintes de Liqueur, vous les reverſerez dans la Cucurbite par le canal de cohobation, après quoi vous diſtillerez au très-petit filet. Ayant retiré cinq pintes de Liqueur ſpiritueuſe & bien imprégnée d'huile aromatique de Caffé, vous ceſſerez ; vous procéderez enſuite à la compoſition comme il a été dit dans les principes généraux ; c'eſt-à-dire que vous ferez fondre cinq livres de ſucre dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de riviere ; vous mêlerez les eſprits avec ce ſyrop : après avoir bien remué le mêlange, vous filtrerez ſelon l'art.

La Liqueur ſpiritueuſe de Caffé n'a point les mêmes vertus que le Caffé pris à l'eau; mais auſſi n'occaſionne-t-elle pas les mêmes effets dangereux, elle n'empêche point de dormir, elle n'échauffe le ſang que médiocrement, elle eſt apéritive, elle réveille les eſprits, elle inciſe les alimens cruds & de difficile digeſtion; enfin elle excite la ſenſation du Caffé plus agréablement & plus puiſſamment, que lorſqu'il n'eſt qu'en ſimple infuſion. Vertus de cette liqueur.

ARTICLE IV.

Du Thée. *

ON ne trouve cette plante ſinguliere que dans quelques provinces de la Chine, du Japon & de la Tartarie, & encore n'y eſt-elle pas par-tout d'une Thée.

* Thea officinarum.... Chà ſive Cià ſinenſium Kircher. China illuſt. Tſia Japponenſibus, Breyn. Cent. I. cap. 52. Idem Raji. Hiſ. Chaa C. B. 147. Chaa herba Japponis. Joan. Bauh.

Thée. Atlas sini-cus.

égale bonté. La différence eſt ſi grande ; dit un Coſmographe, qu'il y a tel Thée qui ne vaut à la Chine qu'une obole la livre, tandis qu'il y en a d'autre qui ſe vend juſqu'à deux piéces d'or & plus. Celui que les Chinois eſtiment davantage, croît dans la province de Kiang-nan, aux environs de la ville de Hoci-cheu : c'eſt un arbriſſeau dont la tige ſe partage en pluſieurs branches ; ſa feuille reſſemble aſſez à celle du ſumack ; ſes fleurs commencent à paroître vers la fin de Mai ; elles ſont d'une couleur blanche, tirant un peu ſur le jaune, & d'une odeur fort agréable. A cette fleur ſuccéde une baye compoſée de trois capſules, verte au commencement, & preſque noire quand elle entre en maturité.

Les Chinois préparent les feuilles de Thée avec des ſoins extrêmes ; ce ſont ces feuilles qui leur ſervent comme à nous pour faire cette boiſſon célébre que nous appellons Thée ; ils les cueillent

cueillent lorsqu'elles sont encore tendres ; d'abord ils les présentent au feu dans un instrument qui ne sert qu'à cet usage : les feuilles ayant acquis un léger degré de siccité, ils les roulent chacune séparément sur elle-même, ils les présentent encore au feu & les roulent de nouveau jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement séches ; étant préparées de la sorte, ils les conservent dans des boëtes d'étain. Thée.

Les Orientaux font un grand usage de Thée & cet usage s'est répandu jusqu'en Europe, mais plus particuliérement en Hollande, en Angleterre, & dans les pays Septentrionaux, où l'on boit cette boisson pendant tout le jour & une bonne partie de la nuit sans discontinuer ; la maniere de le préparer est trop connue pour en parler. Ses Vertus.

Plusieurs Auteurs exaltent les rares qualités du Thée ; l'expérience nous apprend qu'il détruit les mauvais levains des premieres voies, qu'il dissout

Thée. les matieres visqueuses rassemblées dans l'estomach & capables d'altérer le chyle, & par conséquent de former des obstructions dans les glandes du mésentere : le Thée est encore céphalique, il appaise la migraine, il dissipe l'assoupissement, les vapeurs, l'étourdissement, il rend l'esprit libre ; pris le matin avec du lait il purge doucement, il est fort bon aux Asthmatiques, aux Phthisiques & aux Pulmoniques ; enfin il est bien sûr qu'il est très-apéritif.

Thée liqueur. Prenez quatre onces de bon Thée Impérial, c'est le meilleur, à son défaut prenez le Thée vert, jettez cette dose dans une chopine d'eau bouillante, retirez la caffetiere du feu, fermez-la exactement, donnez le loisir au Thée de se développer ; cette premiere infusion n'étant plus que tiéde, vous aurez une forte teinture ; versez-la avec les feuilles de Thée dans neuf pintes d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche, & laissez le tout en infusion pendant huit

jours : si au bout de ce temps l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de Thée agréable & tirant un peu sur la violette, ce sera une marque que votre Thée n'est pas d'une excellente qualité ; en ce cas prenez encore deux onces de Thée, jettez-les dans un demi-septier d'eau bouillante, tirez-en la teinture comme la premiere fois, & ajoutez-la à votre infusion que vous continuerez pendant huit autres jours, il sera pour lors temps de distiller. Thée.

Vous commencerez cette opération & vous la finirez au Bain-marie, en observant de pousser jusqu'au fort filet pendant les quatre premieres pintes qui sortiront ; vous les cohoberez, & diminuant le degré de feu vous continuerez la distillation au petit filet, jusqu'à l'occurrence de cinq pintes, vous cesserez alors ; faites votre syrop à froid, en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau ; mettez-y vos cinq pintes d'esprit de Thée, & filtrez selon l'art.

Vertus de cette liqueur.

La liqueur de Thée préparée comme nous venons de le dire, eſt douce & fort agréable; elle approche aſſez de l'eau-de-vie d'Andaille, elle en a même les propriétés, étant, ainſi qu'elle, ſouveraine contre les indigeſtions; comme elle eſt extrêmement diurétique, elle dégage les reins & appaiſe les douleurs néphrétiques.

ARTICLE V.

De la Canelle. *

Canelle.

LES Anciens ont connu cet aromate ſous le nom de Cinamomum, qui veut dire bois aromatique de la Chine, apparemment parce que les Chinois en ont fait le commerce les premiers; ils alloient en faire la traite dans l'iſle de

* Cinnamomum ſive Canella Zeylanica C. B. 408. Canella ſive Cinnamomum vulgare; I. B. Laurus Zeylanicus baccis calyculatis Herm. Raji. Hiſt. 1561. Caſſia Cinnomomea Horti Lugd. Bat. arbor Canelli-fera Zeylanica cortice acerrimo ſeu præſtantiſſimo qui cinnam. off. Breyni. 2. Prod. Canella quæ cuurdo, Pis. Man. Arom. 165. Kurandis Zeylanenſibus. Ita Chom. Pla. Ceph.

Ceylan, & ils transportoient ensuite cette marchandise à Ormus, où les Négocians d'Alep s'en étant fourni, ils la répandoient par la Grece dans toutes les parties de l'ancien continent. Depuis la découverte des Indes par les Portugais, la Canelle n'est plus ni si rare, ni si chere. Elle la seroit beaucoup moins encore, si les Hollandois jaloux de cette branche du Commerce dont ils sont aujourd'hui seuls possesseurs, n'avoient eu la précaution de détruire presque par-tout l'arbrisseau qui la produit; ils n'en ont réservé la culture que dans l'isle de Ceylan, dans laquelle seule vient aujourd'hui l'excellente Canelle: c'est la seconde écorce d'un arbre grand à-peu-près comme l'olivier; il porte ses branches droites & en grand nombre; ses feuilles sont très-vertes, médiocrement larges, mais longues & assez semblables à celles du laurier royal; la fleur est blanche & d'une odeur assez agréable. Le fruit ressemble fort à l'olive Canelle.

Canelle. par sa figure & par son noyau ; quand il rembrunit il annonce qu'il est temps de lever l'écorce de la Canelle. Ce fruit est rempli d'une liqueur visqueuse, amere, piquante, & qui sent un peu le laurier ; la tige porte deux écorces ; la premiere n'est d'aucun usage, la seconde seule est précieuse ; c'est ce que nous appellons proprement Canelle : elle est originairement grise & peu odorante ; elle ne devient rougeâtre, aromatique & telle que nous la recevons qu'après avoir été séchée au soleil ; c'est par la chaleur de cet astre qu'elle contracte la couleur & l'odeur qui la distingue ; il se fait par ce moyen dans ce mixte une fermentation intérieure qui exalte son huile essentielle.

La Canelle n'est pas le seul produit de cet arbrisseau, toutes ses parties ont leur utilité ; on tire dans les Indes de sa racine une huile jaune d'une odeur suave, mais qui s'évapore aisément à cause de sa volatilité ; on en tire aussi une

eſpéce de camphre très-blanc & plus eſtimé que le camphre ordinaire; l'huile qu'on exprime des feuilles ſent le clou de girofle, & ſon fruit fournit une eſpéce de ſuif dont on prépare des chandelles odoriférantes à l'uſage des Orientaux qui ont le moyen de s'en procurer. Canelle.

* Il y a une autre eſpéce de Canelle de beaucoup inférieure à celle dont nous venons de parler, connue des Botaniſtes ſous le nom de *Caſſia lignea ;* cette plante croît dans pluſieurs endroits, à la Chine, dans les provinces de Quantón, Quam-ſy, au Tonquin, dans les iſles Philippines, dans le Royaume de Malabar, & ailleurs; les Droguiſtes l'appellent Canelle matte, & ceux qui ſont de mauvaiſe foi la font facilement paſſer pour de la vraie Ca- Caſſia lignea.

* Canella Malabarica & Javanenſis. C. B. 409. Caſſia lignea fuſca aromatici & glutinoſi ſaporis I. B. tom. arbor Canelli-fera Malabtica cortice ignobiliore cujus folium Malabatum offici : Brey : Prod. 2. Carva. Horti Malabarici, t. l. 107.

Canelle. nelle, à qui elle reſſemble beaucoup; la différence en eſt pourtant aſſez ſenſible. La Canelle de Ceylan eſt longue, mince, caſſante, roulée ſur elle-même en bâtons rougeâtres, d'un goût piquant, mais agréable & aromatique. Le Caſſia lignea l'eſt beaucoup moins; ſon écorce eſt épaiſſe, & quand on le mâche il devient mucilagineux, ce que ne fait pas la bonne Canelle.

Ses Vertus. Les bonnes qualités de la Canelle l'ont rendu d'un uſage preſqu'univerſel; elle échauffe & elle deſſéche conſidérablement; elle fortifie l'eſtomac, le cœur & le cerveau; elle ranime le mouvement du ſang & des eſprits animaux; elle détache les glaires; enfin elle eſt très-hyſtérique.

Cinnamomum liqueur. Pour faire avec la Canelle une excellente liqueur à boire & très-agréable, prenez une livre d'écorce longue, fine, caſſante, douce au goût & ſuave à l'odorat; concaſſez bien cette doſe, & mettez-la infuſer pendant quinze

jours dans neuf pintes d'eau-de-vie : distillez l'infusion au Bain-marie. Comme l'huile de Canelle est très-pesante, conséquemment qu'elle monte difficilement, vous distillerez au fort filet ; on ne risque rien de pousser d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré six pintes de liqueur, il faudra les verser dans l'Alembic par le canal destiné à la cohobation ; continuez pour lors la distillation au filet simple, & si vous trouvez que votre esprit ne soit pas assez imprégné d'huile aromatique, vous cohoberez pour la troisiéme fois : faites attention cependant qu'il ne faut pas trop pousser le feu, parce que l'huile de Canelle est très-susceptible d'empyrême ; il ne faut pas non plus que votre esprit soit trop chargé d'essence aromatique, l'excès donneroit à votre liqueur un goût piquant & désagréable ; ayant retiré cinq pintes d'esprit par la distillation, retirez le Matras, & continuant le feu très-vivement, vous re- Canelle.

Canelle. cueillerez une eau blanchâtre très-odorante & très-chargée d'huile essentielle, que vous réserverez pour d'autres usages.

Ayant préparé votre syrop selon la régle prescrite, vous le mêlerez exactement avec votre esprit de Canelle, vous joindrez au mêlange deux bons verres d'eau rose double, ensuite vous filtrerez.

Vertus du Cinnamomum liqueur. Cette liqueur a toutes les vertus de la Canelle; elle fortifie en échauffant les viscères; elle arrête la lienterie; elle appaise la mélancolie, mais surtout elle est merveilleuse pour les accouchemens.

Huile de Cythere. L'huile de Cythere est une liqueur composée; elle a pour base le Cinnamomum dont nous venons de donner la recette; voici la composition de cette huile.

Mêlez cinq pintes de syrop, & deux verres d'eau rose, avec cinq pintes d'esprit de Canelle, comme si vous

vouliez faire du Cinnamomum simple : ajoutez à ce mêlange une pinte de Scuba, dont nous donnerons la recette dans la suite ; six goutes d'essence de Cedra, * six goutes d'essence de Girofle, six goutes d'essence de Citron, deux goutes d'essence de Bergamotte ; remuez bien le mêlange, clarifiez-le au blanc d'œuf, placez-le au Bain-marie, pendant six heures ; filtrez ensuite selon l'art. Canelle.

Vertus de cette huile.

Les propriétés de l'huile de Cythere sont supérieures à celles du Cinnamomum liqueur ; comme elle agit plus vivement, l'excès en est aussi plus nuisible à la santé : nous avons dit que le Cinnamomum échauffe & desséche ; l'huile de Cythere produit cet effet bien plus sensiblement ; prise en petite dose, elle est cordiale & stomacale ;

* On peut faire les essences soi-même si l'on veut, mais comme elles reviendroient à un prix plus haut que si on les achetoit ; on peut s'épargner cette peine, d'autant plus qu'on les trouve facilement chez tous les Parfumeurs ; il faut seulement prendre garde qu'elles ne soient pas trop vieilles, ou falsifiées.

mais prise inconsidérément, elle excite la soif, & cause des maux de gorge.

ARTICLE VI.

Du Citron, & de la Citronelle. *

Citron. DEPUIS qu'on s'est mis dans l'usage des serres, le Citronnier est devenu si commun, qu'il me paroît inutile d'en donner ici la description. Ce fruit a Ses Vertus. tout à la fois une double vertu. La chair du dedans contient un acide très-rafraîchissant, & l'écorce intérieure que l'on nomme communément zete, échauffe médiocrement; comme ce zete contient beaucoup d'essence aromatique, & que la chair même du fruit en contient peu, ou point du tout; celle-ci nous est assez inutile, au lieu que l'autre est très-précieuse par le parfum ex-

* Malus Medica C. B. 434. Citreum vulg. Insti. 621. malum Citreum vulgare. Fer. Hesp. 61. Medica malus sive Cidromela, adv. Lob. Ic. 143. Codrus Theoph. Diosc. Ita Chom. *Hist. des Plantes.*

quis qu'exhale ſon huile ; cette huile eſt ſouveraine dans tous les cas où il eſt bon de provoquer les ſueurs, ou de pouſſer les féroſités malignes au-dehors par la tranſpiration inſenſible ; on la recommande auſſi comme un antidote très-efficace contre le venin : outre ces vertus médicales, elle a tout ce qu'il faut pour entrer dans la compoſition d'une liqueur très-gracieuſe ; pour cet effet : Citron.

Choiſiſſez trente citrons les plus frais, & ceux qui auront été le moins maniés ſont les meilleurs, parce que l'huile de Citron étant très-volatile, pour peu que le fruit ſoit flétri ou paſſé, il ne reſte plus que les particules les plus groſſieres ; vous couperez l'écorce de vos Citrons en lames fines & déliées, y laiſſant le moins de blanc qu'il ſera poſſible ; vous les mettrez en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie, vous ajouterez l'écorce de quatre oranges, une poignée de coriandre concaſſée, Citronelle liqueur.

Citron. & quatre clous de girofle, * l'infusion sera de trois semaines ou un mois, après quoi vous distillerez au filet très-délié, & vous ne cohoberez point, parce que dès la premiere opération votre esprit sera imprégné de l'essence aromatique, étant tous deux d'une pesanteur spécifique à-peu-près égale, ils doivent s'élever ensemble & se mêler intimement l'un dans l'autre; ayant retiré environ cinq pintes par la distillation, vous les mêlerez à une égale quantité de syrop; la composition vous donnera pour l'ordinaire un mêlange laiteux; pour le rendre très-limpide, faites usage du blanc d'œuf, comme il a été dit dans les Principes généraux. * Ensuite filtrez selon l'art.

Pag. 57.

Vertus de la Citronelle. La Citronelle liqueur, tient des propriétés de l'huile de Citron & de l'Esprit de vin improprement dit: par conséquent elle est bonne contre les

* Cette addition n'est point absolument nécessaire, à moins que l'on n'ait dessein de la faire entrer dans la composition de l'huile de Jupiter.

influences d'un air contagieux ; elle réjouit les parties nobles, elle incise les phlegmes, & elle aide à la transpiration. Citron.

Cédras.

Le Cédras est une espéce ou plutôt une variété de Citron, plus gros, plus odorant, plus aromatique que le Citron ordinaire ; il en a toutes les propriétés, mais dans un degré supérieur ; conséquemment il peut servir à faire une liqueur encore plus excellente que la Citronelle. Elle se prépare, se distille & se compose de la même maniere ; à la réserve que le Cédras étant plus gros & plus aromatique, il en faut employer une moindre quantité, pour neuf pintes d'Eau-de-vie, sept gros de Cédras suffiront ; on n'ajoutera ni coriandre, ni girofle, ni orange ; mais en place très-peu de Canelle, environ une demi-once sur neuf pintes d'infusion : on teint le Cédras en couleur rouge purpurine, * comme il a été dit dans les Principes généraux, au lieu qu'on

* Mis en couleur de cette sorte, il change de nom, on lui donne celui de *Parfait Amour.* Pag. 49.

Cédras. laiſſe la Citronelle dans ſa couleur naturelle blanche & limpide.

Huile de Jupiter. L'huile de Jupiter eſt un compoſé des Liqueurs précédentes préparées exprès avec la Canelle, l'Orange, le Girofle & la Coriandre; prenez trois bouteilles, je veux dire trois pintes d'eſprit imprégné d'huile eſſentielle de Citron, même doſe d'eſprit de Cédras; mêlez ces eſprits dans un ample vaiſſeau; ajoutez à ce mêlange égale quantité de ſyrop un peu plus chargé de ſucre qu'à l'ordinaire; plus, deux bouteilles de Scuba, quatre goutes d'eſſence de Bergamotte, deux goutes d'eſſence de Muſcade, deux goutes d'eſſence d'Ambre; remuez bien le tout, le mêlange deviendra trouble: pour le clarifier, prenez deux blancs d'œufs, battez-les bien dans une bouteille avec une chopine de votre liqueur; verſez le tout dans le grand vaiſſeau; remuez encore, placez votre vaiſſeau bien bouché au Bain-marie pendant ſix heures, laiſſez

laissez éteindre le feu & refroidir le tout. Filtrez.

Vertus de l'huile de Jupiter.

Cette huile de Jupiter est une espéce d'Elixir très-cordial, très-agréable & très-efficace dans toutes les maladies froides de l'estomach; il fortifie les parties nobles; il aide à la digestion, & il augmente la chaleur naturelle.

ARTICLE VII.

De la Fleur d'Orange.

Fleur d'Orange.

LA raison qui nous a empêché de donner la description du Citronnier, nous dispense de donner celle de l'Oranger. Les fruits de ce dernier différent suivant l'espéce qui les produit,

Orange amere, ou Bigarade. } I. *Espéce.* Malus Arantia major, C. B. 436. Arantia Malus I. B. tom. 1. pag. 97. Aurantium acri medullâ vulgare. Ferr. Hesp. 377.

Orange douce. } II. *Espéce.* Aurantium dulci medullâ vulg. Ferr. Hesp. 377. Malus Anarantia Dod. 792. Arangius sive Citruis arbor, Cord. *Nota.* Les Fleurs de toutes les espéces sont également bonnes.

Fine Orange. j'entens la chair intérieure ; car pour l'écorce extérieure, toutes les espéces ont assez d'affinité entre elles. Cette écorce n'étant point recommandable par un aromate bien distingüée ; on l'employe rarement seule ; on se contente de la faire entrer dans quelques compositions particulieres, où elle fait fort bien : c'est donc des seules Fleurs d'Orange dont nous prétendons parler ici. L'excellente odeur qu'elles répandent, & les vertus médicales qu'on leur attribue, leur donnent une juste préférence sur toutes les fleurs connues ; je préviens nos Artistes sur l'exactitude qu'il faut apporter dans l'opération qui nous occupe : la délicatesse du sujet ne permet pas la moindre négligence.

Fine Orange liqueur. Pilez légérement dans un mortier de marbre cinq livres de Fleurs d'Orange sans être épluchées ; ayez soin de les faire cueillir par un temps serain, & un peu avant le lever du soleil ; elles

ſont plus odorantes alors : pilez de même vingt petites Oranges vertes, de la groſſeur du pouce, même au-deſſous ; mettez le tout en infuſion dans neuf pintes de bonne Eau-de-vie ; ajoutez une pinte d'eau de Fleur d'Orange double, * & deux pintes d'eau commune de fontaine ou de riviere ; faites durer l'infuſion pendant un mois au fort ſoleil ; diſtillez enſuite au feu ouvert, en commençant par une chaleur bien douce ; augmentez-la par degrés juſqu'au filet médiocre ; entretenez votre feu dans ce degré. Ayant retiré ſix pintes, verſez ce premier produit dans la Cucurbite, pour cohober ; continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes, & que vous appercevrez quelque blancheur dans le récipient, il ſera temps d'arrêter la diſtillation. Commencez pour lors votre compoſition, en faiſant fondre environ cinq livres de ſucre fin, dans cinq pintes d'eau de fontaine ; mêlez vos eſprits

Fine Orange.

* Nous en donnerons la recette ci-après.

Fine Orange. à ce syrop; quelquefois le mêlange devient laiteux, d'autrefois louche, le plus souvent il reste clair. Dans les premiers cas, rappellez ce que nous avons dit dans les Principes généraux pour la clarification du mêlange laiteux; vous ne regretterez pas vos peines, en considérant le résultat de vos opérations; vous aurez une des plus gracieuses Liqueurs que l'on puisse boire, & de plus très-salutaire. La Fleur d'Orange, dit un Botaniste très-connu, réjouit le cœur & l'estomac; elle ranime le sang & les esprits; elle tue les vers; elle aide à la digestion; elle abbat les vapeurs des Dames; ainsi elle est cordiale, hystérique, céphalique, vermifuge.

Vertus de la fine Orange.



ARTICLE VIII.

Du Cassis. *

CET arbrisseau méprisé pendant bien du temps, ou du moins regardé avec beaucoup d'indifférence, est devenu tout-à-coup très-célébre par toute la France. C'est une espéce de Groseillier dont le fruit en grappe devient noir quand il mûrit; il est un peu plus gros que le fruit du Groseillier ordinaire; sa feuille ne différe de celui-ci que par son odeur forte, qui se trouve la même dans le bois, comme dans le fruit; il vient facilement de bouture, & grandit en très-peu de temps. Il se plaît beaucoup à l'ombre, & sa culture exige peu de soins. Fleur de Cassis.

* N'ayant point trouvé dans les Botanistes que j'avois sous ma main la dénomination de cette plante, je l'ai nommé moi-même.
Grossularia, racemosa, fructu nigro, fronde, flore, Fructu, odorantibus. J'ai enfin trouvé quelqu'un qui la nomme
Grossularia, fructu nigro Majore. C. B. P.

Vertus du Caſſis.

On a tant prôné les vertus de cet arbriſſeau, que, ſi le quart de ce qu'on en a dit étoit vrai, nous n'aurions plus que faire ni d'Apothicaires, ni de Médecins; il s'en faut de beaucoup que je le croye auſſi ſpécifique qu'on a tâché de nous le perſuader. Je ne voudrois cependant point aſſurer qu'il n'a aucune vertu; j'ai remarqué qu'il étoit bon aux atrabilaires, préparé en liqueur ſelon notre méthode; il eſt apéritif; il dégage les reins; en un mot, il partage aſſez les propriétés communes à toutes les Liqueurs en général. D'ordinaire on en employe le fruit en ratafiat, mais j'ai trouvé qu'il étoit infiniment plus gracieux préparé de la maniere ſuivante.

Fleur de Caſſis. Liqueur.

Faites infuſer dans neuf pintes d'eau-de-vie cinq livres de Fleurs de Caſſis; ſi vous la cueillez dans un temps ſerain elle ſera fort odorante; ajoutez deux onces de Canelle concaſſée, & ſix clous de Girofle: mettez l'infuſion au ſoleil

pendant trois ſemaines ou un mois ; remuez le vaiſſeau deux fois par jour : le temps preſcrit pour l'infuſion révolu, verſez vos matieres dans la Cucurbite, adaptez le chapiteau, & diſtillez au Bain-marie, au petit, très-petit filet. Si vos eſprits ſortent de l'Alembic bien imprégnés de l'odeur du Caſſis, à la bonne heure, vous ne cohoberez point ; mais ſi vous croyez que l'huile ne ſoit montée qu'en partie, vous verſerez ce qui eſt contenu dans le Récipient, par le canal de cohobation dans la Cucurbite, & vous continuerez l'opération : prenez garde de ne point faire ſentir l'empyrême ; la Fleur de Caſſis eſt fort ſujette à caution ; elle ſe charge très-facilement d'un mauvais goût : pour l'éviter, je vous conſeille de redoubler de patience, de graduer votre feu, & de le conduire ſagement. Ayant retiré cinq pintes d'eſprit, mêlez-les avec quatre pintes & demie d'eau, dans laquelle vous aurez fait

Fleur de Caſſis.

Fleur de Caſſis.

fondre cinq livres de ſucre fin ; le mêlange paſſera aiſément par le filtre, & vous donnera une Liqueur très-claire, très-limpide, & très-chargée de l'odeur du Caſſis, qui ne pourra pas manquer de plaire à ceux qui l'aiment ; & ſuppoſé que le Caſſis ait toutes les propriétés qui l'ont rendu ſi célébre, ce que je ne garantis pas, j'oſe bien garantir que préparé comme nous venons de le dire, il doit produire des effets ſupérieurs à ceux de toutes les préparations connues.



ARTICLE IX.

De l'Anis, des Semences chaudes, & de la Badiane. *

IL y a tant d'analogie entre le fruit de toutes ces plantes, que nous ne croyons pas pouvoir mieux faire que de les comprendre ensemble sous le même article. Anis & semences chaudes.

L'Anis est une plante fort commune dans les jardins. Elle porte une tige mince, grêle, médiocrement haute, & divisée par plusieurs rameaux, dont chaque extrémité se termine par autant de brins, qui tous ensemble ne représentent pas mal la figure d'un parasol. On trouve au bout de chaque brin plusieurs graines fort petites, c'est le fruit de la plante que nous décrivons : la chair en est assez ferme, remplie de beaucoup

* Anisum herbariis, C. B. 159. Anisum veteribus, I. B. Tom. III. part. 2. p. 92. Anisum vulgare Clus. Hist. 202. Apium Anisum dictum. *Tour. Inst.* 350.

Anis. d'huile eſſentielle aromatique, & de ſel volatil âcre.

Ses Vertus. L'Anis paſſe pour la deuxiéme des plantes carminatives ; on appelle ainſi les remédes propres à diviſer & à diſſoudre les matieres viſqueuſes & gluantes, dans leſquelles l'air ſe trouvant embarraſſé, ſe raréfie, & cauſe des gonflemens & des diſtentions douloureuſes dans l'eſtomac & dans les inteſtins. On leur donne encore le nom de ſemences chaudes majeures ou mineures. Les unes & les autres ſont au nombre de quatre : les ſemences chaudes majeures ſont l'Anis, le Carvi, le Cumin & le Fenouil ; les ſemences chaudes mineures ſont l'Ache ou le Perſil, l'Ammi, le Panais ſauvage & l'Amome. Nous aurons peut-être occaſion de décrire ailleurs toutes ces plantes.

L'Anis eſt un ſtomachique très-décidé ; il eſt d'expérience qu'il aide à la digeſtion, qu'il empêche les crudités,

& qu'il chasse les vents. On a voulu dire qu'il en engendroit ; c'est une erreur ; n'étant point une substance flatueuse, il est impossible qu'il produise ce dangereux effet ; mais parce qu'il abonde en sel volatil âcre, nous jugeons qu'il est très-propre à inciser les matieres visqueuses, & à dégager les vents qu'elles pourroient contenir ; ainsi nous recommandons fort, surtout après les repas du soir, la Liqueur d'Anis préparée de la maniere suivante. Anis.

Pilez en poudre fine demi-livre d'Anis ; faites en sorte qu'il soit de l'année ; infusez cette dose pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie, distillez au Bain-marie & au filet médiocre ; le produit est à l'ordinaire quatre à cinq pintes d'esprit. Dans la préparation du syrop vous aurez soin de diminuer un peu la dose du sucre ; en composant, le mêlange devient laiteux, à proportion de la quantité de sel essentiel & d'huile Anis liqueur.

Anis. dont la Liqueur se trouvera chargée. Pour la rendre parfaitement claire, servez-vous du moyen que nous avons indiqué dans les Principes généraux en parlant de la filtration. La Coriandre, le Fenouil, & les autres semences chaudes, majeures & mineures, se préparent en Liqueur comme l'Anis; on peut selon la dose prescrite les joindre toutes ensemble, en proportion égale, pour en faire une Liqueur très-carminative, & en même temps diurétique; mais cette Liqueur ne sera point aussi agréable que l'Anis seul, quoi qu'infiniment plus efficace.

Badiane. Cette plante est étrangere, ne l'ayant jamais vue sur pied, je ne la décrirai point; j'ai fait ce que j'ai pu pour en élever, j'ai semé la graine en différens sols, en différentes saisons, & toujours inutilement. J'ai consulté d'habiles Botanistes, ils n'ont pu m'en donner qu'une notice imparfaite. Linæus l'appelle Diosma. Commelin lui donne le nom

de Spiræa. On l'appelle vulgairement Anis étoilée, parce qu'elle eſt compoſée de ſix rayons qui repréſentent parfaitement la figure d'une étoile ; ſon diamétre porte un bon pouce ; chaque rayon forme une capſule qui renferme un pepin, ſemblable au pepin d'une pomme ou d'une poire, mais plus liſſe & plus luiſant : ſa couleur eſt d'un jaune-brun, tirant un peu ſur le rouge ; ce pepin eſt fort odorant, & contient une grande quantité d'huile ; la capſule n'eſt pas moins odorante, mais elle eſt beaucoup plus ſéche. **Badiane.**

On prendroit l'odeur de la Badiane pour celui d'Anis, tant ils ont de reſſemblance ; en y faiſant cependant un peu d'attention, on y remarque quelque différence, ſur-tout après les infuſions & les diſtillations. La Badiane a quelque choſe de plus ſuave & de moins monotone : on diroit que ce ſont pluſieurs aromates mêlées enſemble dont l'Anis fait la dominante ; au reſte, j'ai

Badiane. reconnu par l'analyse de l'un & de l'autre fruit, qu'ils donnoient à-peu-près les mêmes résultats; d'où j'ai conclu que l'Anis & la Badiane devoient avoir les mêmes vertus, & que l'on pouvoit s'en servir dans les mêmes cas, & pour remédier aux mêmes indispositions; il faut cependant avouer que la Liqueur faite avec la Badiane est sans comparaison plus gracieuse; pour cette raison, j'en conseille l'usage de préférence à l'Anis; vous la composerez selon la méthode suivante.

Badiane liqueur. Pilez en poudre fine six onces de Badiane; faites infuser cette poudre pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie, distillez au filet médiocre; si l'esprit est suffisamment imprégné d'odeur, comme il arrive ordinairement dans cette opération, vous vous en tiendrez à cette seule distillation, faute de quoi après six pintes, vous cohoberez; à la seconde fois vous vous contenterez de cinq pintes: ce

qui restera dans la Cucurbite sera fort odorant, mais peu spiritueux; & comme la Badiane, ainsi que l'Anis, donne beaucoup de sel volatil, âcre, & piquant, je ne conseille pas de tirer à la quantité, de crainte d'ôter à la Liqueur la délicatesse qu'elle doit avoir. Badiane.

Vous prendrez donc vos cinq pintes d'esprits, & vous les mêlerez au syrop préparé avec cinq livres de sucre, quelque chose moins, & cinq pintes d'eau; le mêlange contractera un œil désagréable, louche, ou laiteux; il faudra le clarifier au blanc d'œuf, & filtrer selon l'art : de toutes les Liqueurs celle-ci embarrasse le plus pour la filtration. Je suis bien aise de prévenir afin qu'on ne se livre point à l'impatience.

J'ai remarqué que plus la Badiane, liqueur, vieillissoit, & plus elle perdoit son odeur & son goût d'Anis; elle n'en devient pas moins agréable pour cela;

Badiane. au contraire, je lui trouve alors quelque chose de moins commun, qui flatte par sa singularité; on teint cette Liqueur en violet, ou en gris de lin: consultez sur cela vos Principes généraux.

ARTICLE X.

Du Geniévre. *

Geniévre. LE Genevrier est un arbrisseau sauvage qui se plaît sur les montagnes arides, & souvent à la lisiére des bois. Les plus considérables sont de cinq à six pieds de hauteur, il est même rare d'en trouver d'aussi élevés. Pour l'ordinaire il jette des branches rampantes çà & là, tout au plus à un demi pied de terre; elles sont extrêmement entrelassées, & forment comme de petits buissons impénétrables. Les feuilles sont vertes

* Juniperus vulgaris, fruticosa. C. B. 488. Juniperus vulgaris baccis parvis purpureis. I. B. tom. I. pag. 293. Juneperus Dodon. 842.

en toutes saisons, petites, étroites, oblongues, & terminées par un aiguillon, ce qui fait qu'on en cueille difficilement les bayes; elles sont rondes, de la grosseur d'un pois, vertes d'abord, & deviennent noires en murissant; elles sont placées entre les feuilles dans un ordre admirable; le bois du Genévrier est aussi fort odorant, il est presqu'aussi sudorifique que le Sasaffras. Geniévre.

Le Geniévre étant d'une substance résineuse & balsamique, produit plusieurs bons effets; il est peu de fruit dont on ait dit plus de bien, & avec plus de fondement; il purifie le sang par l'insensible transpiration; il conforte les solides; il décharge le poumon d'une lymphe grossiere qui cause souvent la difficulté de respirer; Simon Pauli, Tragus, Mathiole, assurent qu'il soulage les hydropiques; Tournefort est du même sentiment: la Pharmacie tire je ne sçai combien de secours de ces bayes salutaires; & quoique les Vertus du Geniévre.

Geniévre. préparations galéniques contribuent beaucoup aux effets qu'elles produisent, on peut dire néanmoins que par elles-mêmes elles sont très-saines : par conséquent on peut boire avec confiance les Liqueurs auxquelles elles servent de fondement.

Geniévre liqueur. Choisissez des bayes qui ne soient pas trop vieilles, c'est ce que vous distinguerez aisément à leur épiderme. Si elle est ridée, c'est un signe qu'elles ne sont point de l'année ; si elle est ferme & bien tendue, c'est un bon signe. Prenez garde encore qu'elles n'ayent fermenté, elles y sont fort sujettes ; vous vous en appercevrez à un goût aigre & moisi. En ayant choisi un demi litron, écrasez-les dans un mortier de marbre ; ajoutez deux onces de Canelle & quatre clous de Girofle ; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant quinze jours ; après ce temps distillez au Bain-marie ; vous verrez s'il est nécessaire de cohober,

ſinon ayant extrait cinq pintes d'eſprit bien imprégné de Geniévre, vous compoſerez votre Liqueur, en mêlant autant de ſyrop que vous avez d'eſprit : le mêlange pour l'ordinaire deviendra louche, s'il ne devient tout-à-fait laiteux ; en ce cas, clarifiez la compoſition au blanc d'œuf, & filtrez ſelon l'art. Geniévre.

Vertus de cette liqueur.

Le Geniévre, liqueur, n'eſt point auſſi agréable que quelques autres dont nous avons parlé ; il y a cependant bien des perſonnes qui lui trouvent un goût délicieux. Après tout, ce qui pourroit lui manquer du côté des ſaveurs, eſt bien compenſé par ſes propriétés radicales : on a obſervé que l'huile & l'eau ſpiritueuſe de Geniévre ſont tout à la fois ſudorifiques, cordiales, hyſtériques, ſtomachiques, carminatives, apéritives, béchiques ; ainſi voilà un ſpécifique qui en vaut lui ſeul pluſieurs autres ; il eſt, dit-on, admirable pour débarraſſer les reins & l'uretere des

Geniévre. graviers, & de certaines matieres visqueuses qui en bouchent les conduits ; son usage passe encore pour fort bon dans toutes les maladies froides du cerveau ; en un mot le Geniévre, liqueur, a précisément toutes les excellentes propriétés que nous avons attribuées plus haut aux bayes qui le composent.

Esprit de Geniévre. Voulez-vous faire un esprit de Geniévre sans eau-de-vie ? Prenez une assez grande quantité de bayes bien mûres, écrasez-les, mêlez-y du miel ou de la levure de biere pour exciter la fermentation ; je suppose que vous ayez mis ce mêlange dans des vaisseaux d'une capacité relative à l'effervescence de la fermentation : placez vos vaisseaux à la cave sans les boucher ; laissez-les en digestion jusqu'à ce que vous sentiez qu'ils exhalent une odeur forte & vineuse, ce sera un signe que la fermentation est parfaite : versez pour lors vos matieres dans la Cucurbite, avec un tiers d'eau ou environ ; adaptez le

chapiteau, & diſtillez au feu ouvert, jusqu'à ce que vous apperceviez que ce qui tombe dans le Récipient n'a plus de force, ce ſeront les phlegmes, il ſera temps de ceſſer. Si vous avez bien opéré, vous aurez un eſprit très-inflammable, & qui produira les effets dont nous avons parlé plus haut, plus ſûrement & plus promptement; il eſt bien vrai que cette Liqueur ſans autre préparation, ſans ſucre, & d'une force très-grande, n'eſt point du tout agréable, à moins que l'on ne ſoit paſſionné pour le goût de Geniévre; en vieilliſſant elle devient un peu moins déſagréable, mais elle eſt toujours bienfaiſante, dans les indigeſtions ſur-tout. Eſprit de Geniévre.



ARTICLE XI.

Du Céleri. *

Céleri. CETTE plante si commune dans nos jardins, n'est point autre chose que de l'ache devenu plus doux par la culture. Les vertus du Céleri ne sont ni en grand nombre, ni du premier ordre. Il est plus employé dans les cuisines que dans les laboratoires. Ces défauts ne sont pas fort considérables : on dit qu'il échauffe. Selon l'avis de Jean Bauhin il faut l'interdire aux épileptiques; on peut faire de cette plante une liqueur à boire qui participera des vertus carminatives, & qui sera d'un goût fort agréable.

Céleri liqueur. Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de Céleri plus ou moins, suivant leur grosseur; faites-les

* Apium dulce. Celery Italorum, Hort. Reg. Parif. Selinum five Apium dulce. Park.

infuser pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie; distillez ensuite au fort filet; l'huile montera difficilement, par conséquent cohobez : si vous trouvez que l'opération vous a fourni des esprits trop peu chargés d'aromate, pour les renforcer, avant que de procéder à la composition, prenez une bonne quantité de Céleri bien blanchi en terre, faites-le bouillir dans très-peu d'eau, il en jettera de lui-même considérablement; exprimez & coulez cette eau; emplissez votre Cucurbite avec d'autre Céleri crud & coupé en petits morceaux; versez l'eau que vous aurez exprimé sur votre Céleri de la Cucurbite; adaptez le chapiteau, & distillez au feu ouvert. Il faut bien prendre garde dans cette opération de ne point laisser brûler le Céleri au fond de la Cucurbite, toutes vos peines seroient perdues sans ressource. Pour prévenir cet inconvénient, ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans la Cu-

Céleri.

Méthode pour imprégner la liqueur de l'huile essentielle des plantes, feuilles, tiges, &c.

Céleri. curbite ; cette eau sans être spiritueuse sera fort odorante, vous vous en servirez au lieu d'eau commune pour faire votre syrop : comme il en faut une quantité égale à votre esprit, vous vous réglerez sur cette proportion, c'est-à-dire, que de neuf pintes d'infusion, ayant retiré cinq pintes d'esprit, il faudra vous arranger de façon que vous puissiez avoir cinq pintes d'eau odorante pour faire votre syrop. Le mélange étant fait, vous y ajouterez dix gouttes d'essence de Bergamotte ; vous la laisserez en couleur claire & limpide ; la filtration ne vous donnera aucun embarras ; cette Liqueur, quoique très-agréable, n'a guères plus de vertus que la plante qui en fait la base.

ARTICLE XII.

De l'Angélique. *

LES grandes vertus en tous genres, que l'on attribue à la plante dont nous allons parler, lui ont valu ce beau nom; elle eſt originaire de Bohême, d'où nous la recevions autrefois. Comme elle ſe plaît beaucoup en France, depuis ſa tranſplantation, elle y eſt devenue fort commune; elle porte une tige aſſez haute, groſſe, creuſe en dedans, & ſéparée par nœuds, d'où partent les feuilles & les moyennes tiges; ces feuilles ſont larges & profondément découpées : on trouve la ſemence au ſommet de la tige, en forme d'aigrette, dont chaque fil ſe termine par une graine de Angélique.

* Angelica ſativa C. B. 155. Imperatoria ſativa, Inſt. 317. Smirnium cord. Laſerpitium Lac. Radix ſpiritus S. Agyrtarum Hoffmanni, Archangelica quorumdam.

Il y a encore la petite Angélique ſauvage, dont nous ne parlons pas.

Angélique. la figure d'un croissant, plate, grise, & légere. Toutes les parties de l'Angélique sont odorantes; beaucoup de gens se servent de la graine pour faire leurs Liqueurs, quelques-uns s'en tiennent à la tige, d'autres enfin à la racine; je me déclare pour ces derniers.

Vertus de l'Angélique. Je ne finirois pas, si je voulois rassembler ici ce qu'on a publié en différens temps au sujer des vertus de cette plante; on l'a recommandée en infusion, en décoction, en conserve, en topique; on assure qu'elle est sudorifique, cordiale, fébrifuge, hystérique, résolurive, alexirere. La Pharmacie l'employe dans une infinité de remédes, tant chymiques que galéniques: c'est un excellent préjugé en sa faveur, & l'on peut raisonnablement conclure qu'elle ne peut être que bienfaisante employée comme Liqueur.

Angélique liqueur. Nous avons dit qu'on pouvoit se servir indifféremment des tiges ou côtes, de la graine & des racines; si

vous vous déterminez pour la tige, **Angélique.** vous observerez en tout la méthode que nous avons prescrite pour le Céleri; si vous croyez que la graine soit préférable, consultez la recette d'Anis, ce sont les mêmes préparations & les mêmes doses; mais si vous voulez vous en tenir à la racine, comme je vous le conseille, choisissez neuf onces de cette racine, qui ne soit pas vermoulue, défaut auquel elle est fort sujette; concassez-la grossiérement dans un mortier; mettez-la en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie; ajoutez deux onces de Geniévre, & deux onces de Canelle; faites durer l'infusion huit ou quinze jours; distillez ensuite au Bain-marie, au filet médiocre, point de cohobation; si votre eau-de-vie est d'une bonne qualité, vous retirerez cinq pintes d'esprit aromatique; préparez votre syrop à l'ordinaire: dans la composition vous donnerez la couleur qu'il vous plaira, le mêlange sera toujours clair,

Angélique. ſauf quelque accident particulier, point de clarification par conſéquent, filtrez ſelon l'art.

Plus cette Liqueur ſera gardée, meilleure elle deviendra, en vieilliſſant elle acquiere une odeur muſquée très-gracieuſe; il eſt à préſumer que ſes vertus ſont conſidérables, puiſque la racine qui entre dans ſa compoſition paſſe pour avoir des propriétés merveilleuſes.

ARTICLE XIII.

De l'Abſynthe. *

Abſynthe. IL y a pluſieurs eſpéces d'Abſynthe, l'étrangere qui nous vient du Levant; la Marine, ainſi nommée parce qu'elle

* I. Abſynthium Judaïcum, C. B. 139. Lumbricum ſemen I. B. ſemen contra off. Scheha Arabum. Lugd. App. 36. *C'eſt la poudre à vers.*

II. Abſynthium ſeriphium Gallicum C. B Abſynthium ſeriphium tenuifolium, marinum Narbonenſe. I. B. tom. III. pag. 177. *Abſynthe marine.*

III. Abſynthium vulgare majus. I. B. tom. III. p. 168.

croît sur les bords de la mer en Provence & en Languedoc ; la grande Absynthe, fort commune dans nos jardins, & enfin la petite Absynthe, également commune, mais moins amere que la précédente ; nous ne parlerons que de ces deux dernieres espéces. Comme on se sert indifféremment de l'une pour l'autre, nous ne les séparerons pas. Absynthe.

L'Absynthe croît facilement par tout, mais plus particuliérement dans les lieux secs ; c'est une plante médiocrement haute, sa tige est ligneuse, ses feuilles assez petites, très-échancrées, & d'un verd-pâle ; elle porte sa semence au haut de ses tiges, de la forme de petits grains ronds, assez semblables à la graine d'épinards ; son amertume est extrême ; elle donne par

Absynthium Ponticum seu Romanum offic. seu Dioscoridis C. B. 138. Absynth. Latifol. Dod. 32.

IV. Absynt. tenuifolium incanum. C. B. 138. Absynt. Ponticum vulgare folio inferius albo. I. B. Abrotanum album, sive fœmina cord. in Dioscorid. Absynth. Galatium Sardonium, Diosc. Lob. Ic. 755. *Petite Absynthe.*

Vertus de l'Abſynthe.

l'analyſe un peu de ſel volatil, peu de plantes fournit autant de ſel fixe, & ſon huile eſſentielle eſt en aſſez bonne quantité. Nous ne craignons pas de nous avancer trop en diſant que cette plante peut cauſer des effets ſalutaires infinis & ſur le champ. Mathiole, Veſlingius, Eraſte, aſſurent qu'ils ont vu guérir des maladies totalement abandonnés par le ſeul ſecours de l'Abſynthe. On l'employe en conſerve, en extrait, en ſyrop : on en fait des infuſions dans du vin, dans de la biere, & toujours avec un ſuccès prodigieux; mais toutes ces préparations ont le déſagrément de conſerver un goût d'amertume auquel on ne ſe fait pas. L'Abſynthe liqueur n'a point ce défaut; elle joint aux propriétés des autres préparations, celle d'être totalement dépouillée de ſon amertume, & d'être extrêmement douce & agréable.

Abſynthe liqueur.

Vous prendrez dix-huit poignées d'Abſynthe, grande ou petite, verte

ou féche, n'importe ; nous entendons par poignée ce que la main d'un homme peut contenir, en ſuppoſant encore que l'Abſynthe n'eſt point parvenue à ſa parfaite hauteur, & qu'elle eſt de l'âge prêt à entrer en ſemence ; plus, deux onces de Cannelle ; plus, un demi-litron de Geniévre, plus, demi-once de racine d'Angélique ; mettez ces aromates en infuſion dans neuf pintes d'Eau-de-vie pendant quinze jours, remuez la cruche de temps à autre, après quoi vous diſtillerez au Bain-marie, au fort filet ; d'abord votre eſprit ſortira blanc, clair, limpide ; il pourra ſe faire qu'inſenſiblement vous le verrez changer, & tomber dans le Récipient d'une couleur ambrée. Ne vous allarmez point ſi cet accident arrive, il ne gâte rien à l'opération ; continuez-la avec vos ſoins ordinaires. Quand vous aurez recueilli la valeur de ſix pintes d'eſprit, verſez le tout dans la Cucurbite, par le Canal dont nous Abſynthe.

Absynthe. avons tant de fois parlé, & cohobez; diminuez pour lors le feu d'un degré, c'est-à-dire, qu'il ne faudra plus distiller qu'au filet médiocre, & enfin au petit filet. Ayant extrait cinq pintes d'esprit, bien chargé d'odeur, vous discontinuerez cette premiere opération, & vous procéderez à la composition. Prenez cinq livres de Sucre, que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de riviere; vous ajouterez à cette quantité une pinte de bonne eau de Fleur d'Orange double. Votre syrop étant fait, vous le mêlerez avec vos cinq pintes d'esprit; vous colorerez le mêlange en rouge avec la Cochenille & l'Alun, comme il a été dit dans les Principes généraux, observant toujours qu'il faut diminuer la mesure d'eau de fontaine, à proportion de celle que vous employerez pour votre teinture; vous finirez par la filtration, qui ne vous donnera pas grande peine.

Je

Je le répéte encore, de toutes les Liqueurs, celle-ci est sans contredit la plus médicale & la mieux faisante; elle est souveraine dans les maladies hystériques; elle emporte les obstructions des viscères; elle excite l'appétit; elle provoque les urines. Un Pharmacopole habile soutient qu'elle incise & atténue les humeurs pituiteuses qui croupissent dans l'estomach, & qu'elle est excellente contre les vers; on peut s'en servir comme d'un reméde admirable dans presque toutes les maladies chroniques; d'ailleurs elle flatte infiniment le goût, pourvu que l'on n'ait pas une répugnance décidée pour le goût d'absynthe.

Vertus de l'Absynthe liqueur.

Charas.

ARTICLE XIV.

Du Macaroni.

J'AI cru devoir nommer ainsi cette Liqueur, parce qu'elle nous rappelle parfaitement le Macaron, & par son

Macaroni.

Macaroni. odeur & par sa saveur ; elle peut tenir son rang parmi les Liqueurs les plus gracieuses ; il en est même peu qui soit d'un goût plus général, aussi n'a-t-elle presque point d'autre mérite, mais ce n'en est point un médiocre que de plaire infailliblement, & à toute sorte de gens.

Pour faire cette Liqueur si flatteuse, pilez dans un mortier de marbre une livre d'amandes ameres ; faites bien attention qu'il n'y ait point de noyaux d'abricots parmi ; (ces noyaux ont une saveur trop austere) ajoutez gros comme le pouce de racine d'Angélique de Bohême ; mettez le tout en infusion pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ; remuez la cruche fréquemment : le terme de l'infusion passé, versez pêle-mêle les amandes & l'eau-de-vie dans la Cucurbite, adaptez le Chapiteau, placez l'Alembic au Bain-marie, & distillez au petit filet ; entretenez votre feu le plus également qu'il vous sera possible, parce que vous ne

ſerez point obligé de cohober. Ayant extrait cinq pintes d'eſprit bien imprégné de l'odeur d'amande, vous ferez votre ſyrop avec cinq livres de Sucre, trois bouteilles d'eau commune & deux bouteilles d'eau de fleur d'Orange double. Le ſyrop fait, commencez la compoſition en mêlant votre ſyrop avec vos eſprits, & en ajoutant vingt ou trente goutes d'eſſence de Cédras; filtrez enſuite par le papier gris. Cette derniere opération ne vous donnera aucune peine, & votre Liqueur étant paſſée, ſera claire, limpide, brillante, auſſi agréable à la vue, qu'elle ſera délicieuſe au goût. **Macaroni.**

ARTICLE XV.

De la Singuliere.

C'EST encore ici une Liqueur de mon invention, & qui n'eſt point connue; je l'ai nommé Singuliere, parce qu'elle **La Singuliere.**

La Singuliere.

l'eſt à coup ſûr. Le ſeul expoſé de ce qui entre dans ſa compoſition fera juger favorablement de ſa qualité ; c'eſt ſans contredit la plus parfaite & la plus délicieuſe de toutes celles que je connoiſſe, mais pour l'attraper dans ſon point de perfection, il ne faut épargner ni ſoins ni dépenſe. Comme cette Liqueur eſt extrêmement compliquée, c'eſt ici qu'il faut du diſcernement pour augmenter ou pour diminuer les doſes que je vais preſcrire, & cela relativement à la qualité des drogues que l'on employera, afin que rien ne domine, & qu'il réſulte du tout un goût ſingulier, mais toujours infiniment agréable.

Vous prendrez donc les zeſtes d'un gros Cédras ou de deux moyens ; à leur défaut (car on n'en trouve pas toujours facilement) vous prendrez les zeſtes de trois beaux Citrons, l'écorce de deux Oranges de Portugal, deux onces de Canelle, deux gros de Macis, neuf cloux de Girofle, demi-once

d'Anis, demi-once de Coriandre, deux gros de racine d'Angélique de Bohême, un gros de Saffran, demi-once de Geniévre. Ayant pilé, concaſſé & écraſé toutes ces drogues, mettez-les en infuſion dans neuf pintes d'Eau-de-vie pendant un bon mois, au ſoleil, ou dans un lieu tempéré; & pour accélérer la macération, en même temps pour faciliter l'incorporation mutuelle de tous les aromates, vous aurez grand ſoin de remuer ſouvent la cruche. Le mois d'infuſion expiré, verſez vos matieres dans la Cucurbite; adaptez le chapiteau; lutez les jointures avec de la colle de farine; placez l'Alembic au Bain-marie; diſtillez d'abord au fort filet. Ayant retiré ſix pintes, verſez-les dans la Cucurbite par le canal de cohobation; continuez à diſtiller au filet médiocre, vos eſprits ſeront pour lors imprégnés des huiles aromatiques autant qu'ils pourront l'être. Ayant extrait cinq pintes, vous vous diſpoſerez à la La Singuliere.

La Singuliere. composition avec toute l'attention possible. D'abord vous commencerez par le syrop, que vous préparerez avec cinq livres de sucre, trois pintes d'eau commune, deux pintes d'eau de fleur d'Orange double. Le syrop étant fait, vous y verserez vos esprits; vous remuerez bien le tout, & vous goûterez si rien ne domine, à l'exception de la fleur d'Orange, qui doit s'annoncer un peu plus que le reste, pas trop cependant; & s'il est nécessaire de fortifier les autres aromates, vous tiendrez prêtes des quintessences de Cédras, de Girofle, de Canelle, &c. ou simplement des esprits bien imprégnés de toutes ces drogues; vous en verserez dans votre composition autant qu'il sera nécessaire pour établir l'équilibre entre vos aromates; & quand vous croirez avoir monté votre Liqueur sur le ton convenable, alors vous la colorerez en rouge-pourpre avec le Phitolacca *, c'est-à-dire que vous prendrez des mor-

* Voyez la note marginale, p. 136.

ceaux de toile imbibés du ſuc de ce fruit, comme nous l'avons dit dans les Principes généraux ; vous les ferez infuſer dans une pinte ou plus de Liqueur pendant vingt-quatre heures ; les morceaux de toile ſe déchargeront, & votre Liqueur prendra toute leur teinture : elle ſera plus ou moins foncée, à proportion de la quantité de Phitolacca que vous employerez. Si vous n'avez point de Phitolacca, ſervez-vous de Cochenille ; vous en prendrez trois gros, un demi-gros d'Alun de glace, & quatre ou ſix pains de Tourneſol : pilez bien ces teintures dans un mortier de marbre, en verſant de temps en temps de l'eau bouillante pour les délayer plus facilement ; la diſſolution des teintures faites, vous l'ajouterez à la totalité de la Liqueur. Souvenez-vous que ſi vous colorez votre Liqueur de cette derniere façon, il faut avoir ſoin de diminuer l'eau commune de votre compoſition, en raiſon de celle que

La Singuliere.

La Singuliere.

vous employerez pour la teinture, sans quoi vous affoibliriez trop vos esprits. Cette précaution n'est point nécessaire si vous vous servez de Phitolacca, qui d'ailleurs est préférable en tout. * Votre Liqueur étant bien colorée, le plus fort sera fait; il ne restera plus que la filtration, vous en serez quitte avec un peu de patience.

* L'expérience m'a détrompé, la teinture du Phitolacca la plus charmante qu'on puisse desirer ne tient pas, elle tombe au point de rendre la Liqueur toute jaune. Ainsi je conseille de laisser la Singuliere dans sa couleur naturelle, ou bien de la teindre avec la Cochenille, selon ce que nous venons de dire plus haut.

Si dans la composition vous pouvez atteindre au juste accord des huiles aromatiques entre elles, ce qui n'est point du tout difficile, pour peu qu'on veuille s'en donner la peine, vous aurez une Liqueur exquise, & qui ne sera sûrement pas sans de grandes propriétés; la raison en est toute simple: les ingrédiens qui la composent sont tous connus pour avoir d'excellentes qualités; les uns sont carminatifs, les autres hystériques, béchiques, &c. Donc le composé doit être de même nature; donc cette Liqueur doit être aussi salutaire qu'elle est agréable; or elle l'est incontestablement.

ARTICLE XVI.

De l'Huile de Vénus, & des Eaux des Barbades.

J'AVOIS dessein de finir cette derniere Partie par la Singuliere, mais ayant réfléchi que l'Huile de Vénus, l'Eau & la Crême des Barbades étoient trop à la mode pour être négligées, j'ai cru bien faire de parler encore & de réunir ces trois célebres Liqueurs sous un même article. Comme je n'en suis pas l'inventeur, & qu'elles sont d'ailleurs très-connues, je ne dirai rien de leurs propriétés ; je me contenterai seulement d'en rapporter les recettes telles que je les ai reçues de gens qui assûroient les tenir de bonne main, & qui effectivement m'ont assez bien réussi. Huile de Vénus.

Réduisez en poudre impalpable trois

Huile de Vénus.

onces de graine de Carvi [a], trois onces de graine de Chirouis [b], quatre onces de graine de Daucus-Creticus [c], quatre gros de Macis, & une once de Canelle : faites infuser ces poudres dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant l'espace d'un mois, après quoi vous distillerez au Bain-marie, au fort filet d'abord. Ayant retiré six pintes, vous les reverserez dans l'Alembic, & vous cohoberez. Ayant retiré à cette seconde distillation la valeur de cinq pintes d'esprit,

[a] Le Carvi est une plante qui se trouve facilement dans les prés, on ne se sert guère que de sa graine. Les Botanistes l'ont nommé *Cuminum pratense*, *Carvi Offic. C. B.* 158. *Caros. I. B. tom. III. p. 2. pag. 69. Carum Dod. Careum fucchs. Ger.* C'est une des quatre semences chaudes.

[b] Le Chirouis, autrement appellé Carotte sauvage, vient sans culture dans les prés & le long des chemins, on en mange la racine quand on la cultive dans les jardins ; cette racine est extrêmement sucrée. C'est le *Daucus vulgaris. Clus. hist.* 198. *Pastinaca tenuifolia Sylves. Diosc. vel Daucus off. C. B. Staphylinus Græcorum I. B.*

[c] Le *Daucus-Creticus* est beaucoup plus estimé que le précédent, parce que sa semence passe pour avoir plus de vertus ; il est appellé *Daucus foliis fœniculi tenuissimis*, C. B. *Daucus semine hirsuto*, I. B. *Mirrhis annua, semine striato villoso, incana. Moris. Omb.* Toutes ces plantes sont ombelliferes, c'est-à-dire en parasol. Elles sont carminatives, & un peu diurétiques.

laiſſez éteindre votre feu ; compoſez enſuite le ſyrop d'une maniere toute différente de celle que nous avons enſeigné juſqu'à préſent. Faites bouillir quatre gros de Saffran dans trois pintes d'eau, le Saffran ayant bien bouilli & déchargé ſa teinture, coulez cette eau teinte en jaune & d'une conſiſtence plus épaiſſe que celle de l'huile ; coulez-la, dis-je, toute bouillante ſur ſept livres de ſucre ou environ, remuez bien le ſucre, afin qu'il ſe fonde plus facilement ; étant fondu, laiſſez-le refroidir, verſez alors vos eſprits ſur votre ſyrop ; le mêlange ſera trop épais pour être filtré au papier gris, il faudra par conſéquent vous ſervir d'une chauſſe faite de toile de coton : c'eſt ce que nous expliquerons dans la troiſiéme Partie, en parlant de la filtration des infuſions ſimples. Huile de Vénus.

Cette ſorte de Liqueur a été inventée dans les Iſles de l'Amérique qui portent ce nom ; ſoit que les fruits ſoient plus Eau des Barbades.

Eau des Barbades.

aromatiques dans ce pays-là qu'ailleurs, ſoit que les Artiſtes y ayent une méthode particuliere, ſoit enfin que le paſſage de la mer influe ſur la qualité de l'eſpéce, il eſt certain que nous n'avons encore pu les imiter qu'imparfaitement. On s'eſt donné la liberté d'inventer & de varier les recettes à l'infini; on a conſervé à la Liqueur une pointe forte pour ne rien dire de plus, c'eſt le caractere diſtinctif des Eaux des Barbades, & on les a hardiment débité ſous ce nom; quoique je ſois du ſentiment de ceux qui penſent que l'uſage habituel de cette Liqueur trop forte eſt pernicieux, je ne laiſſerai pas que de donner la méthode pour la compoſer.

Faites infuſer durant quinze jours les zeſtes de quatre gros Cédras, & deux onces de Canelle dans neuf pintes d'eau-de-vie: après ce temps diſtillez au Bain-marie, au petit filet. Ayant retiré ſept pintes, démontez tout-à-fait

votre Alembic, jettez comme inutile ce qui reste dans la Cucurbite, rinsez-la proprement, versez-y vos sept pintes de la premiere distillation; ajoutez les zestes de quatre nouveaux Cédras, & deux onces de Canelle; adaptez le Réfrigérant, distillez au Bain-marie & au petit filet comme la premiere fois. Ayant retiré quatre pintes, versez-les par le canal de cohobation pour rectifier les esprits une troisiéme fois. Ayant extrait cinq à six pintes au plus, cessez: alors rapez en poudre fine sept livres du plus beau sucre, faites-le dissoudre dans une pinte & demie d'eau presque bouillante; mêlez vos esprits à ce syrop, filtrez le mêlange, & vous aurez une Liqueur agréable à la vérité, mais qui ne sera bonne à être bue que lorsqu'elle sera bien vieille, encore restera-t-elle toujours d'une force étonnante. Donnez-vous bien de garde d'en boire immodérément, il en cuiroit à votre œsophage, & insensiblement à votre santé.

Eau des Barbades.

Eau des Barbades.

L'eau des Barbades varie ſelon les caprices du goût ; on en fait à la Bergamotte, au Macis, à l'Orange, à la Limette, &c. La manipulation eſt la même pour tous ces ingrédiens en les ſubſtituant les uns aux autres ; la Liqueur change de goût ſans en devenir plus ſaine.

Crême des Barbades.

La Crême des Barbades eſt plus traitable que la précédente, cependant elle eſt encore bien forte. Mettez en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie les zeſtes de trois Cédras, les zeſtes de trois belles Oranges de Portugal, deux gros de Macis, quatre gros de Canelle, douze cloux de Girofle ; l'infuſion durera quinze jours au plus : vous diſtillerez au Bain-marie au fort filet. Ayant extrait ſix pintes d'eſprits, verſez-les par le canal de la Cucurbite & cohobez : contentez-vous à cette ſeconde fois de tirer cinq pintes d'eſprit, après quoi faites fondre ſix livres de beau ſucre fin, que vous pilerez ou que vous

raperez pour accélérer la diſſolution dans quatre pintes d'eau ; n'en mettez pas davantage, parce qu'il faut un peu de vivacité à cette Liqueur ; vous la laiſſerez en blanc fin, comme l'eau des Barbades, par conſéquent le mêlange ne vous cauſera pas grand embarras pour la filtration. Crême des Barbades.

ARTICLE XVII.

De l'Eau commune.

DUT-ON nous taxer d'être tombés en contradiction avec nous-mêmes ; duſſions-nous encourir l'indignation des bons buveurs, nous ne diſſimulerons pas que l'Eau commune, bien choiſie, eſt préférable à toutes les Liqueurs, à tous les Ratafiats, en un mot à toutes les préparations de l'art, du moins pour la conſervation de la ſanté. De l'Eau commune.

L'eau eſt d'un uſage ſi univerſel, la

Eau commune. connoiſſance de ſes qualités eſt d'une importance ſi grande, enfin elle eſt entrée pour tant de choſes dans nos manipulations, que j'ai cru bien employer mon temps & ma peine à l'étudier avec ſoin, pour tâcher d'en découvrir la nature.

J'aurois peut-être bien fait de placer cet article en tête de la ſeconde Partie; mais comme il eſt plein d'obſervations phyſiques, chymiques, & d'hiſtoire naturelle, j'ai cru mieux faire de le placer à la fin. On le regardera ſi l'on veut comme une digreſſion, & on me la pardonnera, parce que je la crois également curieuſe, utile, & amuſante.

Point d'Eau exactement pure dans l'Univers, c'eſt une obſervation de fait. L'Eau de Mer, de Riviere, de Fontaine, de Marais, d'Etang, de Puits, de Citerne, de Pluye, de Roſée même, ſont toutes chargées de particules de différentes natures, relativement aux lieux où elles ont ſéjourné, ou qu'elles ont

ont parcouru ; la chofe eft facile à concevoir, quand on fe rappelle que les entrailles de la terre, que l'air même, font remplis de fubftances terreufes, minérales & métalliques qui s'y trouvent, ou naturellement, ou qui y ont été portées par quelque puiffance motrice. La chaleur du Soleil, par exemple, frappant vivement fur des terres bitumineufes, nitreufes, fulphureufes, &c. en détache les particules les plus volatiles ; ces particules portées dans les airs à caufe de leur légéreté, y rencontrent des vapeurs d'eau avec lefquelles elles fe mêlent intimement ; le froid qui regne dans les hautes régions de l'atmofphere ayant condenfé ces vapeurs, elles fe réfolvent en Eau fans fe dépouiller des particules étrangeres de nitre, de fouffre, de vitriol, &c. dont elles fe font chargées, comme nous l'avons dit, & étant par-là devenues d'une pefanteur fpécifique fupérieure à celle de l'air, elles retombent fous la

Eau commune.

Eau commune.

forme de pluye ou de rosée, chargées des qualités qui leur ont été imprimées dans le haut de l'atmosphere.

La chose est encore plus sensible dans l'Eau qui coule sur la surface ou qui sort du sein de la terre, soit qu'elle y pénétre par filtration, ou qu'elle y coule par des canaux souterrains, il est impossible qu'elle ne passe à travers de différentes couches, de différentes mines, de différentes veines, soit métalliques, soit minérales, & par conséquent qu'elle ne se charge dans ce passage des qualités qui y dominent; c'est à ce méchanisme qu'il faut attribuer l'origine de tant de sources si différentes, en température, saveur, couleur, propriétés, vertus, &c.

Une Eau, par exemple, qui rencontrera dans son cours un amas de suc lapidifique, formera une source qui aura la vertu de changer en pierre le bois, les plantes, en un mot tous les corps qu'on y plongera; une autre qui séjour-

nera quelque temps dans une veine d'alun, de nitre, &c. deviendra excessivement froide; une autre enfin qui passera au-dessus, au-dessous, ou à côté de quelque volcan, ou bien par quelques fermentations, sortira toute bouillante des entrailles de la terre; ainsi pour juger sainement des qualités bonnes ou mauvaises de l'Eau, il faut examiner avec soin quels milieux elle parcourt, d'où on pourra inférer qu'elle doit être chargée de telles & telles particules, conséquemment de telles & telles qualités, & par une autre conséquence encore, qu'elle doit être bonne ou mauvaise, saine ou dangereuse.

Eau commune.

J'ai observé que les particules dont l'eau peut se charger dans son cours, & qui déterminent sa qualité bonne ou mauvaise, peuvent se réduire à trois genres, dont les combinaisons sont infinies, par la grande quantité des espèces qui leur sont subordonnées : ces

Eau commune.

trois genres ſont, les particules terreuſes, les particules minérales, & les particules métalliques.

Toute Eau chargée de particules terreuſes n'eſt point bonne à boire généralement parlant; ces particules ſont ou de craye, d'argile, de bols, de plâtre, d'ocre, de ſandaraque, de ſanguine, de chaux, de cendre, ou de ſable. Les Eaux chargées de particules argilleuſes ou cretacées; ſont trop peſantes & trop épaiſſes pour être ſaines; elles ont d'ailleurs un goût déſagréable; il faut par la même raiſon rejetter comme mauvaiſes toutes les Eaux chargées de bols, de ſandaraque, d'ocre, de ſanguine, de chaux, ou de cendre, quoique d'ailleurs elles puiſſent être employées pour des bains propres à certaines indiſpoſitions. Les Eaux gypſeuſes, ou qui contiennent beaucoup de particules de plâtre, ſont extrêmement dangereuſes; elles peuvent cauſer des maux infinis, entre autres la paralyſie.

Enfin la meilleure de toutes les Eaux où les particules terreuses dominent, c'est celle qui s'est déchargée des plus grossiéres en filtrant à travers des sables blancs, ou qui sort de la fente des rochers, claire, pure, légere, limpide, cette eau peut passer pour excellente. Eau commune.

Les Eaux où les particules minérales dominent, sont de bien des espéces; elles sont ou salées, nitreuses, alumineuses, sulphureuses ou vitrioliques.

Il est peu d'Eau qui ne soit chargée d'un peu de sel, nous entendons ici le sel gemme, ou le sel fossile; mais quand ce sel domine trop, il rend l'Eau amere & impotable.

Les Eaux nitreuses prises intérieurement sont apéritives; elles adoucissent la pituite, elles confortent les nerfs, elles sont assez saines, mais insipides; employées comme bain elles sont excellentes pour les maladies de la peau.

Eau commune.

On prétend que l'Eau alumineuse a deux qualités opposées, qu'elle est médiocrement chaude & excessivement séche, outre cela qu'elle est astringente & froide; on a remarqué qu'il ne croissoit aucune plante sur les rivages des fontaines, des ruisseaux & des rivieres dont les Eaux sont fort mêlées d'alun; on assure aussi que cette Eau est très-bonne dans toutes les maladies qui partent des humeurs froides.

Les Eaux sulphureuses, bitumineuses, grasses, &c. ont leur utilité, on les croit bonnes dans les cas où le genre nerveux est attaqué.

Les Eaux vitrioliques sont froides, assez saines aux tempéramens vifs & sanguins, mais un peu trop astringentes.

Les Eaux métalliques comme les Eaux minérales, tirent leurs qualités des substances étrangeres qui y dominent; il peut y en avoir d'autant d'espéces, qu'il y a de sortes de métaux;

quoiqu'on ait voulu dire que l'or & l'argent étoient trop compactes pour imprimer aucune qualité à l'Eau, je penserois, moi, qu'à la longue l'Eau chargée d'ailleurs de quelques principes nitreux, ou vitrioliques, &c. séjournant ou passant par les mines où l'or & l'argent sont en particules déliées, je crois, dis-je, que cette Eau auroit assez d'activité pour les dissoudre en tout ou en partie, & par conséquent pour emporter de leurs qualités; toute imparfaite que l'on suppose que seroit cette dissolution, elle seroit plus que suffisante pour produire cet effet: l'Eau où les particules d'or & d'argent domineroient ne pourroit être que fort saine. Il n'en seroit pas de même d'une Eau où les particules de plomb l'emporteroient sur toute autre, je jugerois cette Eau très-dangereuse dans l'usage ordinaire, & je ne voudrois conseiller de s'en servir que dans quelques cas particuliers. **Eau commune.**

Eau commune. L'Eau qui auroit passé par des mines de cuivre, & qui dans ce passage se seroit chargée de plus de verd de gris que de vitriol, seroit venimeuse; le Mercure doit rendre l'Eau très-divisible, très-fluide, mais purgative.

L'étain, communément chargé de beaucoup de mercure & de souffre, lui donne à-peu-près les mêmes qualités; quand l'antimoine y domine, l'Eau devient émétique.

Enfin de toutes les Eaux métalliques, je n'en crois point de plus saines que les Eaux ferrugineuses: au reste il est rare de trouver des Eaux imprégnées d'une seule substance; elles sont quelquefois chargées de terres, de minéraux & de métaux tout ensemble; qnelquefois la combinaison est en raison proportionnelle, d'autres fois les minéraux l'emportent, une autrefois ce seront les métaux; enfin les variétés sont infinies, parce que les combinaisons sont sans nombre: voilà en géné-

ral ce que l'on peut conclure des qualités de l'Eau par la connoiſſance des milieux qu'elle parcourt. Eau commune.

Mais il peut arriver, & c'eſt ce qui arrive effectivement ſouvent, que l'examen de ces milieux eſt difficile, quelquefois même impraticable, parce que ces milieux ſont inacceſſibles, alors il faut avoir recours aux indications générales, & enſuite aux analyſes particulieres, tant phyſiques que chymiques; les indications générales ſont en petit nombre, quoiqu'aſſez ſûres.

1°. Toute Eau claire, limpide, pure, agréable au goût, ou plutôt qui n'a point du tout de ſaveur, qui s'échauffe facilement miſe au feu, & qui refroidit de même en la retirant, peut paſſer pour excellente.

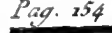
2°. Quand on voit les habitans d'un climat, grands buveurs d'eau, conſerver des yeux bien ſains, des dents bien blanches, n'avoir jamais de maladies cutanées, ſe porter bien, c'eſt encore

Eau commune. un ſigne qui doit faire juger favorablement de l'Eau du pays.

3°. Si les légumes cuiſent ſans peine dans l'Eau où l'on les fait bouillir, c'eſt encore une marque de ſa ſalubrité.

4°. Si ſur les rives de la fontaine, du ruiſſeau, de la riviere, il ne croît ni joncs, ni mouſſes, ni aucune plante aquatique; ſi ſon Eau coule ſur un lit de ſable, ſans bourbe, ſans ſédiment, ou ſur un cailloutage bien épuré, on peut être ſûr que cette Eau eſt bonne.

5°. Quand l'Eau eſt bien légere, bien fluide, c'eſt un ſigne qu'elle eſt très-diviſible, pure par conſéquent, bonne, ſaine; pour connoître cette diviſibilité de l'Eau & ſa peſanteur, il faut ſe ſervir de l'Hydrometre; c'eſt un petit inſtrument de verre de la hauteur de cinq à ſix pouces, comme la figure 1. de la III. planche le repréſente, d'une juſteſſe aſſez approchante de la vérité; il eſt compoſé d'une double Ampoule A. B. & du tube C. dans l'intérieur



A
B
C
Fig. 1
Fig. 2.
D
E
A
Fig. 3.
D
C
B
A
Fig. 4.

duquel on renferme une échelle de graduation, * l'uſage de cet inſtrument eſt très-ſimple & fort commode. Voulez-vous connoître la peſanteur d'une Eau quelconque, empliſſez le bocal D. de cette Eau, plongez-y librement votre Hydrometre, après quelques balancemens il reſtera immobile, & la ſuperficie de l'Eau marquera en E. ſa peſanteur ſur l'échelle de graduation; plus le tube C. s'enfoncera dans l'Eau, & plus cette Eau ſera diviſible, fluide, légere, par conſéquent bonne.

Eau commune.

* L'Ampoule ſupérieure A. eſt pleine d'air. L'Ampoule inférieure B. contient du Mercure.

Si vous n'êtes ſatisfait qu'à demi de cette premiere expérience, parce qu'elle eſt un peu trop générale, & ſi vous êtes curieux de connoître la nature des ſels que contient l'Eau dont vous étudiez la nature, vous vous y prendrez de la maniere ſuivante. Empliſſez d'eau une terrine verniſſée, faites-la évaporer juſqu'à ſiccité, il reſtera un ſédiment; verſez quelques goutes d'huile de vitriol ſur ce ſédiment, s'il ſe fait effer-

Eau commune. vefcence, concluez que l'Eau contient des fels alkalis, s'il ne s'en fait point, les fels font acides.

On peut tenter la même découverte par la teinture de tournefol : faites fondre dans l'Eau que vous examinez, de ces pains de tournefol dont nous avons parlé dans les Principes généraux, fur le champ l'Eau fe colorera ; plus la couleur approchera du bleu comme en A. fig. 2. pl. III. plus l'Eau fera alkaline ; mais fi elle tire fur le rouge, ou fur le pourpre, comme en B, infailliblement l'Eau fera chargée de fels acides. Comme les fels neutres font des prothées qui prennent la nature de tous les fels, il eft difficile de les découvrir par l'analyfe que nous venons de propofer, on peut tout au plus les foupçonner par des à-peu-près.

Une analyfe plus exacte, plus complette, & qui ne laiffe prefque rien à defirer, c'eft celle dont nous allons expofer les procédés & les réfultats.

Eau commune.

Faites faire une Cucurbite de terre vernissée A. & qui ait un canal de cohobation B. de la forme décrite dans la fig. 3. pl. III; emplissez-la jusqu'au deux tiers passés, avec l'Eau que vous prétendez analyser ; adaptez-lui un chapiteau de verre C. le plus grand qu'il sera possible de trouver; luttez bien les jointures, placez cet Alembic sur un feu ouvert ; distillez à fortes goutes, ou au très-petit filet. Quand vous aurez extrait les deux tiers de l'Eau contenue dans la Cucurbite, versez-y une égale quantité d'Eau, non pas de celle du Récipient, mais de la toute nouvelle. Continuez à distiller au même degré, répétez cette opération. Plus vous la réitérerez, plus votre sédiment sera propre à vous donner un résultat satisfaisant. A la derniere tirez presque jusqu'à siccité, de façon qu'il vous reste cependant assez d'Eau pour enlever exactement tout ce qui sera au fond de la Cucurbite; alors laissez

Eau commune. éteindre votre feu, & refroidir vos vaiſſeaux. Commencez d'abord par examiner l'Eau du Récipient par la teinture de tournefol, comme nous l'avons dit plus haut, la couleur vous fera connoître la nature des fels. Enſuite démontez l'Alembic, prenez garde au col du chapiteau D. ſi l'Eau étoit chargée de ſel volatil ou de fleurs de ſouffre, vous les trouveriez attachées autour de ce col; verſez enſuite le peu d'Eau qui ſe trouvera dans la Cucurbite dans une terrine plate faite exprès, bien verniſſée, dont le fond ſoit bien uni, de couleur brune & capable de réſiſter à un feu très-violent, Fig. 4. Pl. III. Faites évaporer cette Eau juſqu'à parfaite ſiccité; alors pouſſez votre feu juſqu'à faire rougir votre terrine, dut-elle fendre, il n'y a point de mal; redoublez ſeulement d'attention, & examinez bien les changemens qui paroîtront dans le ſédiment; s'il contient du ſouffre vous vous en apper-

cevrez d'abord par l'odeur forte qu'il exhalera ; s'il contient du sel gemme, il s'annoncera par la crépidation ; si c'est du nitre par la fulmination ; si le sédiment contient de l'alun, vous en jugerez par des taches blanchâtres qui paroîtront au fond de la terrine après la fusion, assez semblables à des taches de lait desséché ; s'il y a de la ceruse, vous la connoîtrez par une blancheur qui ne tardera pas à devenir d'un rouge-brun. Enfin s'il y a dans le sédiment de la chaux, du plâtre, du marbre, &c. vous vous en appercevrez, parce que toutes les substances humides, grasses, légeres, étant évaporées, brûlées, calcinées, celles-ci restent les dernieres ; d'abord le plâtre s'annonce par sa blancheur, ensuite la chaux, enfin le marbre. Eau commune.

Cette analyse, toute curieuse & toute exacte qu'elle soit, est encore insuffisante, puisqu'elle ne nous fait connoître que les terres & les minéraux ; il

Eau commune.

faut donc avoir recours à une nouvelle analyse pour découvrir les métaux : la voici.

Après la distillation & l'entiere évaporation, versez de l'Eau régale sur le sédiment, si l'Eau se teint en couleur jaunâtre & dorée, il y a grande apparence que le sédiment contient des particules d'or. Si l'Eau régale reste dans sa couleur naturelle, prenez de l'Eau forte & versez-la sur le sédiment; si cette Eau tire une couleur verdâtre, concluez que le sédiment contient des particules de cuivre; si l'Eau forte devient blanchâtre, soyez sûr que le sédiment contient des particules de plomb; si elle devient noirâtre, soupçonnez le mercure; si elle devient rousse, vous jugerez que le sédiment contient des particules ferrugineuses.

Nous avons dit qu'il étoit rare de trouver des Eaux imprégnées d'une seule substance, qu'elles contiennent quelquefois plusieurs sortes de terres,

de

de sels, de minéraux, de métaux ; aussi est-ce cet assemblage confus qui rend une analyse exacte si difficile ; c'est à l'observateur curieux à employer toute la sagacité possible pour ne point se tromper dans ses procédés & dans ses résultats ; ce que nous avons dit, quoique général, est plus que suffisant pour le conduire avec sureté dans ses opérations.

Eau commune.

Conclusion de la II. Partie.

Voilà à-peu-près ce que j'avois à proposer sur la véritable méthode de distiller & de composer les Liqueurs à boire les plus fines, les plus gracieuses & les plus saines ; par-tout j'ai tâché de ne me servir que de termes clairs & expressifs ; j'ai même circonstancié les opérations avec tant de soin, que j'ai tout lieu d'espérer que les personnes les moins intelligentes m'entendront, sans qu'il soit besoin d'un nouveau commentaire.

Je crois cependant malgré toutes les précautions que j'ai prises, devoir

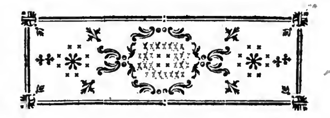
réitérer un avis de la derniere importance. J'ai prefcrit les dofes avec une exactitude qui me met au-deffus de tout reproche ; mais pour prévenir l'erreur , j'avertis qu'il ne faut point s'attacher fervilement à la lettre. Il furvient mille accidens qu'il eft impoffible de prévoir, & qui exigent des changemens. L'expérience fuppléra à des préceptes que je n'aurois pas pu donner fans les faire envifager comme fuperflus. Qu'on life avec attention ceux qui font répandus dans la premiere partie ; qu'on les relife fouvent ; qu'on fe les rende familiers par une étude réfléchie. J'avertis que cette étude eft d'une néceffité abfolue : fans elle on ne marchera qu'à tâtons , mais cette étude une fois faite, l'Artifte étant bien rempli de ces préceptes généraux , il marchera à pas fûrs dans tous fes procédés, & il fera en état de parer à tous les accidens qui pourront furvenir, pour peu qu'il ait de fagacité.

On trouvera peut-être que nous avons étalé avec une affectation trop marquée les propriétés médicales de nos Liqueurs. On auroit tort de nous en faire un crime ; nous n'avons point eu d'autre dessein dans cette exposition que de marquer l'analogie qu'elles peuvent avoir avec les dispositions actuelles des personnes qui en font usage. Nous sommes bien éloignés de les exalter comme des spécifiques préférables à des remédes plus sages & plus sûrs ; elles sont bien généralement parlant, mais nous répétons bien volontiers ce que nous avons insinué plus d'une fois, que l'abus des Liqueurs spiritueuses est de la derniere conséquence pour la santé : leur plus grand mérite c'est de flatter le goût.

On a remarqué sans doute que nous avons simplifié les opérations le plus qu'il a été possible ; point de Pélicans ; point de Vaisseaux circulatoires ; point d'Aludels ; une cruche pour l'infusion,

un Alembic bien ſimple pour la diſtillation, une terrine pour la compoſition, un entonnoir pour la filtration ; voilà tout. C'eſt encore trop pour des perſonnes qui n'aiment abſolument pas le détail ; eh bien ! pour les contenter, ces perſonnes trop décidées contre le travail & l'amuſement, nous allons leur apprendre à compoſer des Liqueurs à bien moins de frais & de peine, ce ſera l'objet de la IIIe. Partie.





CHYMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT.

PARTIE III.

Des Ratafiats & des Infusions simples.

CETTE méthode de composer les Liqueurs communes, est sans contredit la plus ancienne. Quoiqu'extrêmement simple, elle a des avantages bien réels. La dépense en est rarement considérable, & les soins qu'elle exige sont encore moindres : on pourroit fort bien la nommer Méthode des pauvres gens & des paresseux. Quoi qu'il en soit de

cette qualification, pour peu qu'on veuille être attentif, on parviendra à faire des Liqueurs non-seulement supportables, mais encore délicieuses. Il est bien vrai qu'on ne doit point se flatter d'atteindre par ce moyen jusqu'à la délicatesse des fines Liqueurs, mais c'est de quoi bien des gens s'inquiétent peu; pourvu qu'on leur épargne la peine & la dépense, ils sont assez contens. Nous voudrions pouvoir les servir à leur gré, au point de les exempter de tout avis préliminaire, mais comme cet excès de complaisance pourroit les exposer à travailler au hazard & à pure perte, nous les invitons à jetter un coup-d'œil sur les observations suivantes.

I. Ne faites vos infusions que dans des vases de verre, ou du moins dans des cruches de terre de Beauvais; les vaisseaux de fayance seroient parfaitement bons, mais rarement on en trouve d'assez commodes; sur-tout

gardez-vous bien de vous servir d'aucun vase de métal, comme de cuivre, d'étain, de plomb, & même de fer blanc.

II. N'employez que l'Eau-de-vie la plus vieille, d'une couleur bien ambrée & qui soit naturelle ; faites bien attention au goût qu'elle peut avoir ; qu'elle ne sente ni le feu ni le fût, c'est un goût de bois ; cette attention est de la derniere importance.

III. Il n'est pas d'une moindre importance de faire un bon choix, tant des drogues que des fruits ou fleurs qui doivent entrer dans vos compositions ; que les épices soient bien aromatiques & fort chargées d'huile ; que les graines & semences soient nouvelles & séchées à propos ; que les fruits soient bien mûrs sans être passés ; que les fleurs soient bien odorantes, toujours cueillies dans un temps serain & avant le lever du soleil ; enfin prenez bien garde que rien ne sente le moisi, c'est un

goût désagréable, auquel il est impossible de remédier quand une fois il subsiste.

IV. Le temps de l'infusion sera toujours de deux mois pour le moins ; le choix du lieu n'est point indifférent : autant qu'il sera possible, vous placerez vos vaisseaux au fort soleil pendant l'été, & dans un lieu tempéré pendant l'hyver, ayant grand soin de les boucher exactement pour obvier à l'évaporation.

V. Quoique nous nous soyons formellement déclarés contre tout usage d'Esprit de vin, il y a des cas dans les infusions simples où il faut de toute nécessité l'employer ; c'est lorsqu'on veut faire des Ratafiats avec des fruits qui donnent beaucoup d'eau : si l'on n'avoit pas soin d'exalter leur pointe au moyen de l'Esprit de vin, ils seroient foibles, & presque de nulle saveur ; mais dans ces sortes de cas, qui sont assez rares, il faut avoir grand

ſoin de bien choiſir l'Eſprit de vin, qu'il ſoit bien déflegmé, exempt du goût d'empyrême, & bien vieux.

VI. Une des plus grandes ſujétions dans cette Méthode des Infuſions ſimples, c'eſt le paſſage à la chauſſe ou la clarification. Si vous choiſiſſez pour filtre un tiſſu trop ſerré, ou bien la Liqueur ne paſſe pas, ou bien elle paſſe ſi lentement, que tous les eſprits ont le temps de s'évaporer; ſi le tiſſu eſt trop lâche, tout paſſera ſans être clair-fin, peine perdue par conſéquent. Pour bien faire il faudroit avoir pluſieurs filtres, tous d'un tiſſu différent les uns des autres, pour les employer ſelon la conſiſtence plus ou moins épaiſſe des Liqueurs. Ainſi vous prendrez différentes ſortes de draps, plus ou moins ſerrés, comme du drap de Lodéve, qui eſt excellent dans bien des cas, de la toile de coton, du feutre, &c. Vous les ferez tailler les uns & les autres en ſac de forme triangulaire, & vous les

Planche Fig. IV.

ferez coudre avec toute l'exactitude poſſible. Cette eſpéce de ſac eſt nommé vulgairement *Chauſſe*. Son côté large A. oppoſé à la pointe B. formera l'ouverture ; vous replierez les bords, & vous y couſerez un petit cerceau de bois ou d'oſier, ce qui formera comme un bourrelet C. Aux quatre points d. d. d. d. diamétralement oppoſés à ce bourrelet, vous attacherez quatre cordons e. e. e. e. d'égale grandeur, que vous nouerez enſemble au point F. dans lequel vous inſérerez un anneau G. A. cet anneau répondra à une corde que vous attacherez au plancher, & que vous ferez mouvoir par une poulie, ou bien ſur deux chaiſes d'égale hauteur, ou enfin comme vous jugerez à propos pour le mieux : de cette façon vous paſſerez votre Liqueur commodément & avec ſûreté. La figure vous fera ſaiſir tout cet arrangement mieux que mon explication. Si au premier paſſage la Liqueur n'eſt point exactement claire, vous la

verſ
& v
qu'à
de
v
ver
ten
gra
du
po
de
pr
a
to
ex
b
f
(
ç
c
v
u
f

verserez de nouveau dans la Chausse, & vous recommencerez de même jusqu'à ce que vous ayez atteint le degré de clarté que vous desirez.

VII. Il est bon de vous faire observer encore qu'au bout d'un certain temps la Chausse s'empâte & s'engraisse; alors la Liqueur ne passe plus du tout: le seul moyen que je connoisse pour remédier à cet inconvénient, c'est de changer de Chausse, ou de laver proprement celle qui a servi; faites attention en la lavant de ne la point tordre, contentez-vous de la presser en long le plus qu'il vous sera possible.

VIII. Quoique cette troisiéme Partie soit spécialement consacrée à l'usage des personnes que nous avons soupçonnées ne pas beaucoup aimer les détails, je ne crois pas pour cela devoir négliger l'occasion de me rendre utile à celles qui sont & plus laborieuses & plus curieuses; c'est dans cette

vue que nous continuerons le plan que nous nous sommes proposés d'abord, c'est-à-dire que nous raisonnerons sur la nature des sujets que nous employerons, & sur leurs propriétés médicales, toujours d'après les Maîtres dont l'habileté est publiquement reconnue; à cela nous joindrons nos remarques & nos observations particulieres.

Girofle. IX. Puisque le Girofle & le Macis, aussi-bien que la Canelle, entrent dans presque toutes les infusions simples, ayant amplement parlé de cette derniere épice, nous jugeons qu'il est nécessaire de parler également des deux autres, avant que d'entrer dans aucun détail particulier.

Le Clou de Girofle est ainsi nommé * parce qu'il en a toute la figure; c'est le pédicule ou le commencement d'un fruit

* Caryophillus, aromaticus fructu oblongo C. B. 410. Caryophilli indici I. B. Tom. I. pag. 425. Caryophillus aromat. Ind. Orient. fructu clavato, Monopyreno, Pluck Phyt. Tab. 155. Tshinka Pis. mant. Arom. 177. Calafur Indorum, Carunfel Arab. Caryophilli Aromat. Lugd. 1749.

qui nous vient des Isles Moluques : l'arbre qui le produit n'exige aucune culture ; il est grand comme un laurier ordinaire, sa feuille ressemble beaucoup à la feuille de saule, mais elle a l'odeur & le goût du Girofle ; les branches sont en assez bon nombre, sans aucune ordre ni symmétrie. On voit constamment sur l'extrémité de chaque branche une fleur, & ces fleurs se trouvent encore en grande quantité dans toutes les insertions des feuilles ; elles paroissent d'abord blanches, elles changent ensuite, & deviennent vertes : en cet état elles commencent à jetter une odeur très-agréable. Approchant de plus en plus du point de maturité, elles deviennent rousses ; on les cueille alors, & on les fait sécher au soleil, où elles prennent la couleur brune-foncée que nous leur connoissons. On dit que pendant qu'elles séchent on est obligé de les arroser d'eau de mer, sans quoi elles tomberoient Girofle.

Girofle. en poudre ; les fleurs que l'on ne juge point à propos de cueillir, ne tardent pas à se nouer & à devenir un fruit de la grosseur & de la figure d'une olive ; on les confit dans le pays, & on les nomme en Europe Antophylli, en France, Meres-Girofles, ou Cloux Matrices ; quand ces jeunes fruits sont en maturité parfaite, ils se détachent de l'arbre, & étant tombés dans la terre, leur germe se développe avec une extrême facilité ; on voit alors paroître des arbrisseaux fort foibles dans les commencemens, mais qui à moins de huit ans atteignent à leur parfaite croissance ; on assure qu'ils subsistent cent ans & plus.

On a observé qu'il ne croissoit aucune sorte de plante sous cet arbre ; il a cela de commun avec nos Noyers ; peut-être cette propriété leur vient-elle d'une transpiration fort odorante qui suffoque toute espéce de plante : on sçait que toutes les parties du Noyer

ont beaucoup d'odeur, & nous avons remarqué quelque chose de semblable dans le Giroflier.

Girofle.

Tous les Cloux de Girofle ne sont point également bons ; les meilleurs sont noirs, pesans, d'une odeur pénétrante, d'une saveur piquante, remplis d'huile ; ce que l'on connoît facilement, en les pinçant avec l'ongle par la queue.

Vertus du Girofle.

Les propriétés du Girofle sont assez connues ; indépendamment du grand usage qu'on en fait dans les alimens, on l'employe encore avec un très-grand succès dans la Pharmacie ; il est employé dans l'apoplexie, dans la paralysie, dans les vertiges, dans la léthargie, dans les mouvemens convulsifs, dans les syncopes, dans les défaillances, dans les vomissemens, dans les foiblesses d'estomach, dans les indigestions ; on peut conclure de cette pratique qu'il doit faire des merveilles dans les infusions simples, comme dans

les Liqueurs plus composées : on en peut dire à-peu-près autant du Macis.

Macis. X. C'est encore une production des Indes Orientales, dont nous recommandons fort l'usage : le Macis est la seconde écorce de la Noix Muscade, & la Muscade elle-même est un fruit produit par un arbre de la grandeur de nos Poiriers ; il est originaire des Isles Moluques comme le Giroflier, mais les plus beaux se trouvent dans l'Isle de Banda. *

Chomel, Histoire des Plant. T. II. pag. 403. 4. édition.

Ce fruit est composé de deux enveloppes & d'un noyau ou amande ; la premiere enveloppe est épaisse & charnue comme celle d'une noix commune ; la seconde est mince & tendre, elle couvre immédiatement la Muscade, comme un rézeau, & s'en sépare dans

* Nux Moscata fructu rotundo C. B. 407. nux aromatica vulgo Muschata, I. B. Tom. I. p. 265. Pala & Bango, Pis. Mant. Arom. 173. Nux miristica, Math. Lugd App. 4. Nux Bandensis, Jansibant. Arab Avic. quibusdam Chrysobalanos Gal. Comacum Theoph. & cinamomum Cariopon. Plin. Moschocarion, nucista, nux unguentaria quorumdam.

sa maturité, après que la premiere écorce s'est ouverte & est tombée; c'est cette deuxiéme écorce qu'on appelle Macis, ou improprement Fleur de Muscade; elle est d'un jaune rougeâtre & oranger, d'une odeur très-agréable, & fournit une huile très-excellente pour les douleurs & les tumeurs des jointures. L'amande qui occupe le centre de ce fruit est la Muscade dont on se sert communément pour assaisonner les viandes, tout le monde la connoît. Macis.

Les Indiens font confire ce fruit avec les enveloppes, comme nous faisons nos noix; mais elles sont dangereuses, car ceux qui en mangent avec excès tombent dans des assoupissemens léthargiques.

Vertus du Macis.

Le Macis est céphalique, cordial, hystérique, stomachique, carminatif; il fortifie le cœur & le cerveau; il rétablit le cours du sang & des esprits; il dissipe les vents; il appaise le cours de ventre: il devient anodyn & assoupis-

sant, lorsqu'il est un peu torrefié & dépouillé de son huile.

ARTICLE PREMIER.

Ratafiat à fruits rouges.

Ratafiat de fruits rouges.

ON peut bien dire au sujet du Ratafiat dont nous allons parler, que c'est la ressource générale & le supplément aux Liqueurs plus dispendieuses : tout le monde en fait, tout le monde se pique de le faire parfaitement ; & cependant, j'oserois presque assurer qu'il n'y a pas deux recettes qui se ressemblent. Si vous voulez réussir à bien faire ce Ratafiat, attendez que tous les fruits qui doivent entrer dans sa composition soient bien mûrs. Prenez alors six livres de cerises belles, grosses, tirant sur le brun-rouge à force de maturité ; trois livres de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, deux livres de merises, une livre de guignes ; épluchez bien ces

fruits, écrasez-les, & enfin laissez-les reposer dans leur jus cinq ou six heures dans un lieu frais afin qu'ils déchargent leur teinture; mais pas davantage, de crainte qu'ils ne fermentent. Après ce temps, exprimez-en bien le jus à travers d'un gros linge dont le tissu ne soit pas fort serré; versez sur chaque pinte de jus une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de ce mêlange quatre onces de sucre rapé ou pilé en poudre : ayant bien remué le tout, si vous avez pour produit six pintes de Liqueur, tant jus qu'eau-de-vie & sucre; vous y ajouterez deux onces d'amandes ameres concassées, quatre cloux de girofle, deux gros de canelle; demi-gros de macis, autant de poivre blanc. Si vous avez une plus grande quantité de Liqueur, ne manquez pas d'augmenter les doses de ces derniers ingrédiens toujours en proportion : * voilà la régle générale dont il ne faudra jamais vous départir.

Ratafiat de fruits rouges.

* Observez encore que si votre Ratafiat vous paroît trop foible, vous pourrez renforcer sa pointe, en y ajoutant quelques verres d'esprit de vin bien choisi, bien vieux, & qui ne sente pas le feu.

Ratafiat. L'infuſion étant préparée, comme nous l'avons dit, bouchez vos cruches d'un bouchon de liége qui entre à force; couvrez-le d'une feuille de parchemin mouillée & pliée en double; aſſurez-la d'une bonne ficelle, & placez vos cruches, conditionnées de la ſorte, au ſoleil pendant ſix ſemaines ou deux mois; ayez grand ſoin de les remuer exactement deux ou trois fois par jour. Si vous n'êtes point fort preſſé, je vous conſeille de laiſſer votre infuſion juſqu'au commencement de Novembre, ou tout au moins juſqu'à la mi-Octobre; ouvrez vos cruches pour lors & paſſez par la Chauſſe.

Ses Vertus. Les arbres qui produiſent les fruits dont nous venons de parler ſont ſi connus, qu'il ſeroit ridicule d'en donner la deſcription; mais parce que ces fruits ſont tous originairement rafraîchiſſans, on auroit tort de conclure que le Ratafiat qui en provient doit avoir la même qualité; ces fruits ont, pour

ainsi dire, changé de nature par leur mêlange avec l'eau-de-vie, le sucre & les épices. Je ne connois au Ratafiat de fruits rouges aucune propriété médicale bien décidée, si ce n'est qu'il est médiocrement apéritif; au reste s'il n'opére pas de grands effets pour la conservation de la santé, au moins ne la dérange-t-il pas; il est bien sûr qu'il ne fait jamais de mal. Ses Vertus.

Ayant observé que le sel essentiel de la cerise produisoit le même effet que le sel essentiel du raisin, ou plûtôt que le feu central renfermé dans l'un & l'autre de ces fruits, & peut-être mis en action par ces mêmes sels, rarefioit les particules d'huile & les exaltoit en esprit, * j'ai pensé qu'au moyen d'une bonne fermentation, on parviendroit à faire, avec la cerise, un vin naturel pour le moins aussi bon que celui qu'on exprime du raisin. J'en ai tenté l'expérience, & la réussite m'a convaincu que ma conjecture étoit très-bien fondée; Vin de Cerises.

* Voyez la IV. Partie, Article I. II. classe.

Vin de Cerises.

j'ai fait un vin délicieux, & il sera aisé à quiconque voudra prendre les mêmes soins, de se procurer la même satisfaction.

Prenez une grande quantité de cerises bien mûres, n'en admettez aucune qui ne le soit parfaitement, sans cependant l'être trop ; ajoutez le tiers de framboises ; ôtez de tous ces fruits ce qu'ils pourroient avoir de verd, de moisi, ou de gâté ; jettez le tout dans une petite cuve, ou dans un bacquet de grandeur raisonnable, & qu'il soit garni par bas d'un robinet ; écrasez vos fruits comme on écrase le raisin dans la cuve, couvrez votre bacquet d'un linge, & laissez vos fruits en repos quelques jours, ils ne tarderont point à fermenter. Si la fermentation vous paroît trop lente, foulez & refoulez encore une ou deux fois tout au plus, immanquablement la fermenration sera excitée autant qu'il sera nécessaire ; faites attention seulement que si la tem-

pérature de l'air est considérablement chaude, il faudra placer votre bacquet dans la cave, ou dans un lieu équivalent; au défaut de cette précaution, vos fruits pourroient fort bien tourner à l'aigre, & tout seroit perdu. Vin de Cerises.

Aussitôt que la fermentation exhalera une odeur vineuse & agréable, il sera temps de tirer votre vin, c'est ce que vous pratiquerez aisément au moyen du robinet dont nous avons parlé. Vous en emplirez un petit tonneau, ou de grandes cruches; & afin de ne rien perdre, vous pourrez pressurer votre marc, comme on pressure celui du raisin: régle générale, c'est le même procédé. Votre vin étant dans les vaisseaux convenables, gardez-vous bien de les boucher, ce seroit le moyen de faire briser tout: vous lui laisserez donc jetter tranquillement son feu. Quand vous verrez qu'il ne travaille plus que foiblement, couvrez l'orifice de vos vaisseaux avec des feuilles de vigne,

Vin de Cerises. que vous recouvrirez encore avec du sable de riviere; vous laisserez les choses en cet état jusqu'à la fin de l'été, ou vers la mi-Automne; alors soutirez votre vin & mettez-le en bouteille: si vous voulez faire encore mieux, contentez-vous à la mi-Automne de bondonner vos vaisseaux, réservant le soutirage au mois de Mars ou d'Avril, vous serez sûr alors d'avoir un vin bien séparé de sa lie, d'une couleur charmante, & d'un goût délicieux.

Kirch-Wasser. On peut par le même principe faire avec la Cerise une eau très-spiritueuse; c'est ce que l'on pratique avec succès en Franche-Comté, en Alsace, en Allemagne, & dans tous les pays de bois où la Merise est fort abondante; on appelle cette Eau Kirch-Wasser, mot Allemand qui signifie Eau de Cerise, & on lui attribue des qualités merveilleuses. Pour bien faire cette Kirch-Wasser, vous prendrez une très-grande quantité de Cerises ou de Merises ce

dernieres ſont toujours préférables ; vous les ferez fermenter comme nous l'avons dit plus haut en parlant du vin. La fermentation étant à ſon point, fourniſſez-vous d'un grand Alembic à eau-de-vie, garni de ſon Serpentin & de ſon Réfrigérent. Vous jetterez pêle-mêle marc & jus dans la Cucurbite, que vous emplirez juſqu'au deux tiers & pas plus. Vous diſtillerez au feu ouvert, & au fort filet, juſqu'à ce qu'il ne ſorte que du flegme, ce que vous connoîtrez en verſant lentement de la Liqueur derniere ſortie ſur la tête de More de l'Alembic, & en préſentant à la vapeur un papier allumé. Si le feu prend, continuez la diſtillation ; s'il ne prend pas, concluez qu'il n'y a que du flegme ; il faudra par conſéquent démonter l'Alembic. Jettez comme inutile ce qui ſe trouvera au fond, & rempliſſez-le de nouveau juſqu'au tiers ; recommencez à diſtiller comme nous avons dit d'abord, & réiterez la même

Kirch-Waſſer.

Kirch-Waſſer. choſe tant qu'il vous reſtera quelque choſe de votre fermentation ; recueillez alors tout ce que vous aurez extrait d'eau ſpiritueuſe, elle ſera chargée de beaucoup de flegme. Pour la rectifier vous la verſerez dans la Cucurbite d'une Alembic ordinaire, & vous diſtillerez au filet médiocre, vous aurez alors ce qu'on appelle proprement de la Kirch-Waſſer. Quand elle eſt nouvelle elle eſt forte & d'un goût déſagréable ; elle ne devient paſſable que quand elle eſt bien vieille. J'en ai bu que l'on aſſuroit avoir cent trois ans, d'un goût très-flatteur ; vieille ou nouvelle on en conſeille l'uſage, parce qu'on prétend qu'elle eſt ſouveraine pour les indigeſtions : ma propre expérience m'a appris que cette prétention n'étoit pas trop mal fondée.

On peut, ſur la méthode que nous venons de donner, faire des Eaux ſpiritueuſes de Fraiſes & de Framboiſes.

ARTICLE II.

Ratafiat d'Œillet. *

Ratafiat d'Œillet.

QUOIQU'EN général tous les Œillets puissent passer pour variété les uns des autres, ils ne sont cependant pas tous également propres à faire le Ratafiat qui porte ce nom ; je n'en connois que d'une sorte qui puisse servir à ce dessein ; c'est un petit Œillet fort simple, composé de quatre feuilles en tout, d'un rouge foncé, presque noir & bien velouté ; sa racine pousse ordinairement une grande quantité de tiges, qui chacune fournissent une ou plusieurs fleurs : on vante assez les propriétés de cette espéce d'Œillet. On en fait un syrop & une conserve que l'on délaye dans l'Eau distillée d'Alleluia, & qu'on ordonne dans les fiévres

Ses Vertus.

* Caryophillus pleno flore minor C. B. 208. Hortorum Caryophillus multiplex minor, rubrostriatus, versicolor, peramœnus, Lob. Ic. 441. Herba tunica quibusdam.

Ses Vertus. sous le nom de Tunica ; on dit aussi que la décoction de cette fleur est un cordial admirable qui soulage considérablement dans les fiévres malignes, en calmant la soif & en fortifiant le cœur. On assure enfin qu'employée comme Ratafiat, elle est un très-bon reméde pour les indigestions & pour les vers ; son goût d'ailleurs sans être fort aromatique, ne laisse pas que d'avoir son agrément.

Ratafiat d'Œillet. Faites cueillir après le lever du soleil, & dans un temps bien serain, assez d'Œillets pour en remplir le vaisseau que vous destinez à l'infusion ; vous éplucherez bien toutes ces fleurs feuille à feuille, vous en couperez même le blanc, & vous n'en réserverez que le rouge ; votre cruche ou vaisseau étant bien rempli de fleur, vous ajouterez quelques cloux de girofle, un peu de canelle, & un peu de macis, le tout prudemment, pour ne pas trop balancer l'Œillet qui doit toujours faire le

goût dominant ; vous verserez ensuite sur ces ingrédiens autant d'eau-de-vie, que votre cruche pourra en contenir ; bouchez son orifice exactement, & placez l'infusion au soleil pendant six semaines. Ce temps révolu, les fleurs auront déchargé leur teinture & leur odeur ; l'eau-de-vie en étant bien impregnée, versez-la par inclination, ou bien à travers un tamis, pour en séparer les fleurs qui seront devenues toutes blanches, par conséquent inutiles. Faites ensuite fondre sur le feu, & dans une assez petite quantité d'eau, six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie. Si vous en avez employé six pintes, par exemple, vous la tempérerez par deux pintes d'eau ou environ, plus ou moins, suivant la force qu'il vous plaira de donner à votre Ratafiat. Votre syrop étant fait selon cette regle, vous l'ajouterez à votre eau-de-vie. Ayant remis le tout dans une cruche, bouchez-la bien & placez-la encore au soleil pen-

Ratafiat d'Œillet.

Ratafiat d'Œillet.

dant trois ſemaines, après quoi, ſi votre Ratafiat eſt louche, vous le paſſerez à la Chauſſe; s'il eſt clair vous pourrez vous en diſpenſer.

ARTICLE III.

Ratafiat de Caſſis.

Ratafiat de Caſſis.

NOUS avons beaucoup parlé du Caſſis dans la IIe. Partie, mais nous n'en avons point encore dit aſſez; il ne ſuffit pas de ſçavoir employer ſa fleur, il faut encore en ſçavoir employer le fruit. Selon certaines gens, c'eſt bien le meilleur & le plus ſain de tous les Ratafiats; il l'emporte ſur les Liqueurs les plus fameuſes; en un mot c'eſt la Liqueur par excellence: ne diſputons pas des goûts, ils ſont perſonnels, & ſongeons au plus vîte à preſcrire la maniere de faire parfaitement ce Ratafiat ſi vanté.

Prenez dix livres de Caſſis bien mûr,

épluchez-le grain à grain, écrasez-le dans une grande terrine, après quoi vous le jetterez ainsi écrasé dans une cruche, ajoutez neuf pintes d'eau-de-vie, & pour chaque pinte six onces de sucre rapé : si vous le voulez, vous pouvez ajouter quelques cloux de girofle & un peu de canelle, mais très-peu. L'aromate particulier du Cassis ne se marie pas facilement. Vous exposerez votre infusion au soleil pendant deux mois, après lesquels vous passerez par la Chausse, & vous aurez une Liqueur charmante pour la couleur, bien veloutée, bien moëlleuse, & d'un goût délicieux pour ceux qui l'aiment. Ses vertus sont infinies, dit-on ; pour moi qui ne veux répondre de rien, je renvoie les incrédules à l'expérience ; c'est à elle à les convaincre ; ils peuvent la tenter sans péril, le Cassis par lui-même n'est pas dangereux.

Ratafiat de Cassis.

ARTICLE IV.

Ratafiat de Noix vertes.

Ratafiat de Noix vertes.

Il semble qu'il n'y ait rien dans ce fruit qui puisse promettre un heureux succès quand on l'employe ; son goût est d'un âcreté insupportable ; il donne par l'infusion une couleur noire comme de l'encre, & son aromate est très-peu de chose ; mais enfin il ne faut pas toujours chercher l'agréable, l'utile mérite plus particuliérement notre attention ; & puisqu'on attribue à la Noix préparée, comme nous allons le dire, des propriétés admirables, nous croyons que ce Ratafiat peut bien tenir sa place après le Cassis.

Choisissez donc soixante ou même cent noix, lorsqu'elles seront parvenues à toute leur grosseur, cependant il ne faut point attendre qu'elles soient en cerneaux ; c'est-à-dire qu'il faut que le fruit

fruit de dedans ou amande ſoit baveuſe ; écraſez ces noix dans un mortier de marbre, avec leur écorce ou broue, mettez-les dans une cruche ; ajoutez pour cette quantité de noix huit pintes d'eau-de-vie ; bouchez votre cruche, & placez-la en infuſion pendant un mois. Après ce temps, paſſez votre liqueur par un fin tamis, ſans preſſer le marc, qui devient dès-lors inutile ; remettez la liqueur dans la cruche à infuſion ; ajoutez trois quarterons de ſucre en poudre pour chaque pinte d'eau-de-vie, quinze cloux de girofle, une once & demie de canelle & deux gros de macis : recommencez l'infuſion pendant trois ſemaines, au bout deſquelles paſſez votre Ratafiat par la Chauſſe ; il ſera d'une couleur bien peu appétiſſante, mais ſon goût ſera ſupportable & ſes propriétés merveilleuſes : c'eſt un vermifuge ſouverain ; il excite la ſueur ; il diſſipe les vents, pouſſe les urines, guérit les indigeſ-

Ratafiat de Noix vertes.

N

Ratafiat de Noix vertes.

tions : je connois par expérience une partie de ces bons effets ; on ajoute qu'on peut l'employer dans toute sorte de cas, que c'est un spécifique très-décidé : or c'est ce que je ne garantis pas.

ARTICLE V.

Ratafiat de Coings. *

Ratafiat de Coings.

LE Coing est très-aromatique. On peut donc en tirer parti pour en faire un Ratafiat excellent. Il y en a de deux espéces, le coing mâle & le coing femelle ; cette derniere espéce, plus grosse & d'une couleur plus belle, est toujours préférable.

Ayant choisi des coings bien mûrs & bien parés, vous connoîtrez cette qualité à leur couleur ; elle est pour

* I. Mala Cotonea majora C. B. 434. Cotonea malus I. B. Tom. I. pag. 27. Cydonia fructu longo leviori. Inst. 632. Cydonia majora Raji. Historia. 1453. *Coings femelles.*

II. Mala Cotonea minora C. B. 434. Cydonia fructu breviore & rotundiore Inst. 633. Cydonia minora Raji 1453. *Coings mâles.*

lors d'un jaune éclatant, & un peu au-dessous du citron. Comme ces fruits sont toujours cotoneux, vous essuyerez proprement leur duvet avec un linge blanc; servez-vous ensuite d'une rape à sucre pour raper chair & écorce jusqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la sorte une quantité suffisante de ce fruit, vous le porterez à la cave pour le faire fermenter pendant vingt-quatre heures tout au plus, il sentira pour lors un peu l'aigre, & il sera temps de le presser par un linge; cette expression se fera à grande force, pour en tirer tout le suc. Dans six pintes de ce suc ou jus, vous ferez fondre trois livres de sucre, que vous mettrez en poudre pour faciliter la dissolution; vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, deux pintes d'esprit de vin, douze cloux de girofle, une once de canelle & un gros de macis. Le mêlange achevé, vous boucherez bien les cruches,

Ratafiat de Coings.

Ratafiat de Coings.

& vous les mettrez en infuſion dans un lieu tempéré. Il ſeroit fort inutile de penſer à les mettre au ſoleil; il n'a preſque plus de force dans la ſaiſon où l'on peut faire ce Ratafiat, les Coings ſont rarement mûrs avant le mois d'Octobre. Pour bien faire, il faudroit oublier ce Ratafiat pendant l'hyver, afin de l'expoſer l'été ſuivant au ſoleil; par ce moyen je garantis qu'on aura ce Ratafiat délicieux, il ſera même, après avoir été paſſé par la Chauſſe, d'une couleur charmante, jaune & bien ambrée.

Je ne connois pas grandes vertus à ce Ratafiat, du moins pour le nombre; mais il en a une par excellence, & qui n'eſt point à mépriſer; il reſſerre conſidérablement.

On peut faire ſelon cette recette, des Ratafiats inconnus juſqu'à préſent, en employant au lieu de Coings les fruits à couteaux, pommes, poires, de toutes les eſpéces.

ARTICLE VI.

Ratafiat d'Angélique.

Ratafiat d'Angélique.

Nous ne répéterons pas ce que nous avons dit ailleurs des vertus de cette plante, nous remarquerons seulement qu'ayant une odeur très-suave, on peut en faire un Ratafiat domestique, aussi sain qu'agréable, & de peu de dépense.

Prenez des côtes d'Angélique dans la saison où elle est dans sa plus grande force, c'est-à-dire quand la tige est dans toute sa hauteur; il ne faut cependant point attendre que sa fleur soit épanouie. Rejettez les feuilles comme inutiles, coupez les côtes par quartier, écrasez-les grossiérement dans un mortier de marbre, emplissez-en une cruche jusqu'à la moitié, versez sur cela de l'eau-de-vie tant que la cruche pourra en contenir, bouchez-la exactement & de la façon que nous l'avons expli-

Ratafiat d'Angélique.

qué plus d'une fois; placez-la de la sorte au soleil pendant un mois: alors versez votre infusion dans une autre cruche, laissez-la bien égouter pour ne rien perdre, ajoutez six onces de sucre rapé par pinte de Liqueur, un peu de Canelle, un peu de macis, le tout avec discrétion, pour ne pas faire tort à l'Angélique qui doit dominer, remettez votre Liqueur au soleil pendant un mois, après quoi filtrez par la Chausse.

Le Céleri, & toutes les plantes à-peu-près de même espéce, se préparent de la même façon & dans les mêmes doses.



ARTICLE VII.

Ratafiat d'Anis.

CETTE plante a été décrite dans son lieu. On peut consulter le même article sur ce que nous avons dit de ses vertus. Pour en faire un Ratafiat commun, concassez une demi-livre d'Anis verd, un quarteron de coriandre, une demi-once de canelle, & un gros de macis; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant un mois; vous aurez soin de sucrer votre Liqueur, avant que de boucher votre cruche; six onces de sucre pour chaque pinte d'eau-de-vie suffiront; vous casserez votre sucre par morceaux gros à-peu-près comme le poing. Vous tremperez chaque morceau dans de l'eau commune en le retirant tout de suite, & vous le jetterez bien imbibé d'eau dans la cruche à

Part. II. Art. 9. Ratafiat d'Anis.

Ratafiat d'Anis.

infusion. Cette petite opération est nécessaire pour deux choses : 1°. Pour faciliter la fonte du sucre qui ne se dissout que très-difficilement dans l'eau-de-vie : 2°. Pour affoiblir un peu la force de cette même eau-de-vie ; sans cette précaution la pointe de l'anis augmentant celle de l'eau-de-vie, rendroit la Liqueur trop violente. Après le mois prescrit pour l'infusion, passez votre Ratafiat par la Chausse.

ARTICLE VIII.

Ratafiat des Semences chaudes, vulgairement, Eau des sept Graines.

Part. II. Art. 9. Ratafiat des sept Graines.

Nous avons promis la description de ces plantes & de leurs semences dans l'article de l'Anis, où nous avons expliqué ce qu'il falloit entendre par la qualification de carminative. Nous avons dit au même lieu que les semences chaudes majeures étoient au nombre de

quatre, l'Anis, le Carvi, le Cumin & le Fenouil. Ratafiat des sept Graines.

L'Anis a été décrit dans son article particulier : nous avons également décrit en peu de mots le Carvi, en parlant de l'huile de Vénus ; reste donc à parler des deux autres, c'est ce que nous ferons avec notre précision ordinaire.

Le Cumin * différe peu du Carvi, on les substitue souvent l'un à l'autre ; le Carvi est une plante qui vient partout dans la France & ailleurs ; le Cumin vient originairement dans l'Isle de Malthe, d'où il nous est apporté par Marseille : voilà je pense leur plus grande différence.

* Cuminum semine longiore C. B. 146. Cuminum sive cyminum sativum. I. B. *tom. III. pag.* 22. Fœniculum Orientale Cuminum dictum. Inst. 312.

Premiere espéce. Fœniculum vulgare Germanicum C. B. 147. Fœniculum vulgare Raji Hist. 457. Fœniculum vulgare minus acriori & nigriori semine. I. B. *tom. III. Part.* 2. *pag.* 2. Fœniculum Dodonæi 297. Fœniculum seu Marathrum vulgatius.

Seconde espéce. Fœniculum dulce offic. C. B. 147. Fœniculum dulce majore & albo semine. I. B. *tom. III. Part.* 2. *pag.* 4. Fœniculum seu Marathrum vulgatius dulce Lob. Ic. 775.

Ratafiat des sept Graines.

Le Fenouil ressemble beaucoup à l'Anis, & pour la tige & pour la graine. Il y en a de deux espéces; la semence de l'une est un peu amere, la semence de l'autre est plus douce; il faut toujours préférer cette derniere.

Le Fenouil est fort commun, parce qu'il croît très-facilement dans tous les Jardins. Comme les vertus de ces quatre graines, appellées Semences chaudes majeures, sont presque les mêmes en toutes, il seroit inutile de nous y arrêter plus longtemps, nous ne ferions que nous répéter.

Les quatre semences chaudes mineures sont l'Ache ou le Persil, l'Ammi ou le Panais sauvage, & l'Amome.

Les graines de Céleri, d'Ache, de Persil ordinaire, de Persil de Macédoine *, sont si semblables en vertu,

* Apium hortense vulgo petroselinum palato gratum planum I. B.

2. Apium Macedonium. C. B. Apium sive petroselinum Macedonicum multis. I. B. *tom. III. pag.* 103. Daucus 2. Diosc. col. *pag.* 1. 107.

qu'on peut les substituer sans aucun risque les unes aux autres; nous avons parlé de l'Ache en parlant du Céleri, il feroit ridicule de nous arrêter au Persil, il est trop universellement connu pour croire que qui que ce soit ait besoin d'instruction sur ce point.

Ratafiat des sept Graines.

Part. II. Art. XI.

L'Ammi est une plante sauvage qui vient dans les prés; outre sa vertu carminative, quelques Auteurs la recommandent contre la stérilité des femmes; on la croit aussi très-propre dans toutes les maladies de l'estomach.

Freitagg. Matth. Sim. Pauli.

Le Panais sauvage vient également dans les prés, il a la feuille un peu plus large que le Panais des Jardins, sa fleur est jaune.

Il faut bien prendre garde de ne pas prendre le change sur ce nom d'Amome *, on le donne à plusieurs sortes de

Ammi majus C. B. Ammi vulgare majus latioribus foliis, semine minus odorato I. B. *tom III. Part. 2. pag.* 27. Ammioselinum, Tab. Ic. 91.

Pastinaca sativa latifolia C. B. 155. Pastinaca latifolia germanica luteo flore I. B. *tom. III. Part. 2. pag.* 150. Elaphoboscum sativum. Tab. Ic. 7. 6.

* Sison, quod Amomum offic. nostris C. B. Sison-

Ratafiat des sept Graines.

fruits, à la graine de Girofle, au Poivre de la Jamaïque, à une espéce de solanum & enfin à une plante ombelliferé, l'une des quatre semences chaudes mineures. C'est de cette derniere que nous voulons parler ici, son véritable nom est Sison; elle croît, comme presque toutes les autres plantes carminatives mineures, dans les prés, & elles ont toutes les mêmes vertus, parce qu'elles abondent également en sel & en huile essentielle aromatique.

Avec la semence ou graine de ces huit plantes carminatives, on prépare un Ratafiat commun très-célébre, parce qu'une infinité de personnes qui en ont été soulagées, ne cessent de déposer en sa faveur. Sa plus grande vertu est d'expulser les vents par haut & par bas, & ces effets sont si prompts, qu'il est impossible de les révoquer en doute. Il peut avoir d'autres vertus encore, mais

Aromaticum. Sison. offic. Inst.308. Petroselinum Macedonicum Fuchs. Ammi parvum Gesneri.

comme elles sont moins sensibles que celle dont nous venons de parler, & qui est généralement reconnue, elles sont moins célébrées.

Ratafiat des sept Graines.

Prenez deux onces de chaque graine ou semences chaudes, tant majeures que mineures, ce qui vous donnera une livre en tout; pilez ces graines dans un mortier; mettez-les infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau-de-vie; ajoutez, comme nous l'avons dit en parlant du Ratafiat d'Anis, six onces de sucre par pinte; ayez soin de le casser par morceaux gros comme le poing, & de tremper chaque morceau dans l'eau commune avant que de le jetter dans l'eau-de-vie; l'infusion faite, passez votre Ratafiat par la Chausse, plus il sera gardé, meilleur il deviendra.

ARTICLE IX.

Ratafiat d'Eau de Noyaux.

Ratafiat de Noyaux.

ON peut dire de ce Ratafiat ce que nous avons dit des Ratafiats à fruits rouges, qu'il est d'une grande ressource dans le ménage, & qu'il est aussi commun, parce qu'il se fait à aussi bon compte; je n'en parlerois pas, si ma méthode n'étoit point essentiellement différente des méthodes ordinaires, & infiniment meilleure; l'expérience convaincra ceux qui s'en serviront que je n'en impose pas.

Prenez une livre de noyaux d'Abricots; s'ils sont de l'année, vous ne les concasserez pas; s'ils sont plus vieux, vous les concasserez très-grossiérement. Prenez bien garde de ne point vous échapper jusqu'à les piler, votre Liqueur deviendroit laiteuse à ne pouvoir plus être clarifiée. En parlant de noyaux

nous n'entendons que l'amande dépouillée de son bois. Mettez-les infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez une demi-once de racine d'Angélique, une demi-once de Canelle, une pinte d'Eau de Fleur d'Orange, & six onces de Sucre par pintes d'eau-de-vie; notez qu'il faut casser le sucre par morceaux, le tremper dans l'eau commune & le retirer sur le champ pour le jetter dans votre infusion; vous la ferez durer six semaines. Après ce temps passez votre Liqueur par la Chausse, & vous aurez un Ratafiat très-agréable. Si vous n'aimez pas que le goût de Noyaux soit balancé par des goûts étrangers, vous pourrez supprimer l'Angélique & la Canelle, mais jamais la Fleur d'Orange qui se marie admirablement bien avec le Noyau.

Ratafiat de Noyaux.



ARTICLE X.

Ratafiat de Geniévre.

Ratafiat de Geniévre.

CE Ratafiat a son mérite par les bons effets qui résultent de son usage. Pour lui ôter une certaine monotonie de goût qui n'est rien moins qu'agréable, suivez le procédé que j'indique.

Concassez une demi-livre ou trois quarterons de bayes de Geniévre bien choisi, mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie; ajoutez deux onces de Canelle, douze cloux de Girofle, deux gros de Macis, un gros d'Anis, un gros de Coriandre, une demi-livre de Sucre par pinte d'eau-de-vie, que vous ferez fondre sur le feu dans deux pintes d'eau de fontaine. Le syrop fait versez-le dans votre cruche avec tout ce qui y sera en infusion, bouchez promptement son orifice, & placez-la au

au Soleil, ou à une chaleur bien tempérée pendant six semaines, après quoi passez votre Ratafiat par la Chausse; il sera fait. Ratafiat de Geniévre.

ARTICLE XI.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

L'ESPÉCE de Ratafiat dont nous entreprenons de donner la composition, quand il est fait avec soin, peut aller de pair avec les Liqueurs les plus fines & les plus délicieuses. Il y a trois façons de le faire qui peuvent être connues de bien du monde, mais auxquelles on se conforme rarement assez pour bien réussir. Ratafiat de Fleurs d'Orange.

La premiere se fait en employant les fleurs fraîchement cueillies. Prenez trois livres de feuilles de Fleurs d'Orange, il n'y a que cette partie qui puisse vous servir; le reste, quoiqu'aromatique, est beaucoup trop âcre & trop amer pour

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

pouvoir être employé, vous le jetterez comme inutile. Mettez ces trois livres de feuilles de Fleurs d'Orange en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie; placez votre cruche bien bouchée au Soleil pendant un mois : après ce temps vous ajouterez demi-livre de ſucre en poudre pour chaque pinte d'eau-de-vie; vous reboucherez bien votre cruche & vous l'expoſerez de nouveau au Soleil juſqu'à la fin des chaleurs; vous aurez ſoin de la remuer ſouvent, afin que le ſucre ne s'amaſſe point au fond, ce qui l'empêcheroit de fondre. Vers la mi-Octobre, ou au commencement de Novembre, paſſez votre Liqueur par la Chauſſe, elle ſera faite.

La ſeconde façon ſe pratique de la maniere ſuivante. Faites fondre dans une pinte & demie d'eau commune quatre livres & demie de ſucre, faites-le cuire à la forte plume dans une poële à confiture, il ſera à ſon point quand après avoir paſſé l'écumoire par la

poële & l'avoir secouée en l'air, vous verrez le sucre se détacher, & voler en forme de plume; ayez soin de tenir prêtes trois livres de feuilles de Fleurs d'Orange bien épluchées, comme nous l'avons dit plus haut. Dès que vous appercevrez votre sucre à la forte plume, jettez vos fleurs dans la poële, laissez-les quelques momens en cet état, pour donner le temps à la fleur de jetter son huile; ayez soin de remuer sans cesse le mêlange. Quand vous verrez que vos fleurs commenceront à rissoler, retirez la poële du feu; versez à différentes reprises une pinte ou deux d'eau-de-vie, pour empêcher le sucre de se crystalliser; versez-en assez pour tenir votre syrop clair & liquide; alors mettez le tout dans la cruche que vous destinez à l'infusion; ajoutez le reste de votre eau-de-vie que vous ferez monter jusqu'à neuf pintes en tout & pas davantage; bouchez bien votre cruche, & exposez-la au Soleil pendant six se-

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

maines, au bout de ce temps vous passerez votre Ratafiat par la Chausse. Notez qu'il faut que toutes ces opérations se succédent avec toute la promptitude imaginable; si on les faisoit avec lenteur, on courroit risque d'un côté de laisser carameler ou même de brûler le sucre, & de l'autre de laisser évaporer l'eau-de-vie, deux inconvéniens auxquels il faut bien prendre garde.

La troisiéme façon mérite une attention singuliere; il m'est arrivé des accidens fàcheux pour l'avoir pratiqué avec négligence.

Faites fondre dans une poële trois livres de Sucre royal; vous employerez pour cette premiere opération trois chopines d'eau de fontaine: votre syrop ayant fait trois ou quatre bouillons, jettez-y deux livres de Fleurs d'Orange épluchées; laissez-leur faire encore deux bouillons, en les remuant toujours avec l'écumoire, retirez pour lors la poële du feu, versez votre syrop

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

& vos fleurs dans une huguenote * de terre vernissée & qui n'ait jamais servi ; ajoutez six pintes d'eau-de-vie, couvrez bien votre huguenote, collez même du papier avec de la colle de farine tout au pourtour du couvercle, pour empêcher l'évaporation des esprits ; placez-la de cette sorte au Bain-marie pendant huit heures. Donnez-vous bien de garde de pousser le feu trop fort ; à défaut de cette attention j'ai couru quelque danger ; l'air intérieur rarefié par l'excès du feu, & cherchant à se débander en tout sens, fit un jour peter mon vase avec explosion. J'entendis comme un coup de canon, j'accourus, je vis ma huguenote en mille piéces, l'eau-de-vie en feu, & toute ma marchandise perdue ; heureusement que je ne me trouvai point à portée des éclats ; heureusement encore que mon laboratoire étoit à l'épreuve du

* Nous entendons par ce mot un vase de terre à trois pieds, garni de son couvercle, & très-connu dans l'usage ordinaire.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

feu, jamais je n'aurois pu éviter l'incendie. J'en fus donc quitte pour un moment de frayeur & pour les frais de l'opération, c'étoit pour la premiere fois que je la tentois. Instruit par cette expérience, je devins plus circonspect dans la suite; j'ai toujours donné un feu très-foible au bain-marie, assez fort cependant pour entretenir la huguenote dans une chaleur très-modérée; depuis je n'ai plus eu d'accident; on les évitera sûrement en employant les mêmes précautions. Après les huit heures d'infusion, laissez refroidir les vaisseaux jusqu'au lendemain, que vous passerez votre Ratafiat par la Chausse.

Ces méthodes sont bonnes toutes les trois; la premiere ne demande presqu'aucun soin, mais c'est la plus longue; la seconde en demande un peu davantage, elle vaut mieux; enfin la troisiéme en demande infiniment, mais en récompense elle est la plus courte; en deux jours de temps vous avez un

Ratafiat prêt à être bû, sain, délicieux, excellent.

ARTICLE XII.

Scuba.

Scuba.

LE Saffran fait la base de cette Liqueur. On appelle Saffran, les étamines d'une fleur de couleur bleue fort pâle; cette fleur est beaucoup cultivée dans le Gatinois, où le Saffran, dit-on, est excellent; quand la fleur est bien épanouie, on la cueille, on en arrache les étamines qui sont fort longues & d'un rouge foncé, on les fait sécher à l'ombre, & c'est ce qu'on nomme Saffran. * Comme il est fort employé dans les préparations galéniques, on peut présumer qu'il a de grandes vertus. Les peuples septentrionaux de l'Europe en font un très-grand usage, même

* Crocus sativus C. B. *Item I. B. tom. II. pag.* 637. *Item Dod.* 213. Crocus verus sativus Autumnalis Park. Raji Hist. 1176.

Scuba. juſque dans l'aſſaiſonnement des viandes ordinaires ; il y a donc grande apparence que le Scuba leur doit ſa premiere origine. Les François ne ſont point également décidés ſur les charmes de cette Liqueur ; quelques-uns la trouvent inſoutenable, même dégoûtante ; d'autres la boivent par préférence aux meilleures ; quoi qu'il en ſoit de cette diverſité de goût, le Scuba ne figure pas mal en France, ſur-tout celui qu'on nomme aſſez mal à propos Scuba d'Angleterre ou d'Irlande ; je dis mal à propos, parce que bien des Diſtillateurs François le contrefont ; encore ſi dans cette falſification ils obſervoient la véritable méthode ; mais ils en ſont fort éloignés : ils le diſtillent, enſuite ils lui donnent la teinture : ils ne voyent pas que par cette pratique ils le dépouillent de ſes ſels fixes, & de preſque tout ce qui doit lui donner du corps, caractere particulier de cette Liqueur qui n'eſt proprement qu'un

Elixir pour faire le Scuba bien sain & bien agréable. **Scuba.**

Faites infuser dans six pintes d'eau-de-vie deux onces de Saffran, une once de bayes de geniévre, une once d'anis, une once de coriandre, une once de canelle, deux gros de racine d'Angélique, un gros de macis, huit cloux de girofle, douze jujubes *; concassez toutes ces drogues, ajoutez une demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie, cassez le sucre par morceaux, trempez chaque morceau dans l'eau commune, avant que de le jetter dans l'infusion; bouchez bien la cruche, placez-la dans un lieu tempéré, remuez-la souvent. Au bout de trois semaines voyez si votre sucre est entiérement fondu, s'il

* Jujubæ majores oblongæ. C B. 446 Zizipha sativa I. B. *tom I. p.* 40 Ziziphus Dod. 807, Rutila Jonston. Jujuba offic.

La Jujube vient en Provence aux environs de Toulon, ce fruit est fort estimé pour les maux de poitrine; nous l'avons employé dans la préparation du Scuba, parce qu'il donne beaucoup de corps, qu'il rend la Liqueur moëlleuse, & qu'il a d'ailleurs d'excellentes propriétés.

Scuba. ne l'est pas, vous l'écraserez en l'émiétant dans la main; goûtez si votre Liqueur est suffisamment sucrée: si vous appercevez un défaut de sucre, suppléez par une addition nouvelle; & si la teinture de saffran vous paroît maigre & trop peu épaisse, ajoutez-en encore une demi-once pour la renforcer; remettez le tout en infusion pendant trois autres semaines, après quoi passez votre Scuba par la Chausse, une seule fois suffira: peut-être sera-t-il louche, épais, onctueux; vous ne devez pas le souhaiter autrement; le caractere particulier de cette Liqueur est d'avoir beaucoup de corps: il est à présumer qu'en observant avec soin les doses, & le procédé de cette recette, votre Scuba sera d'un goût plus général que celui que l'on vend communément, & auquel on imprime mille sortes de goûts discordans; il doit être aussi très-salutaire, puisque tous les ingrédiens qui entrent dans sa préparation, sont

analogues entre eux ; l'expérience apprend qu'il fait bien dans les indigestions, qu'il est bon pour la poitrine, & de plus hystérique, cordial, carminatif. Scuba.

ARTICLE XIII.

Ratafiat de Cédras.

IL n'est rien de plus facile que de faire avec le Cédras un Ratafiat délicieux, & qui ne sera pas fort éloigné de la Liqueur distillée & préparée avec le même fruit, du moins quant au parfum. Ratafiat de Cédras.

Prenez trois gros Cédras, ou quatre moyens, levez-en les zestes, mettez-les en infusion dans six bouteilles d'eau-de-vie ; ajoutez six à sept onces de sucre par pinte ; remarquez que vous ferez fondre votre sucre dans un peu d'eau avant que de le jetter dans la cruche, faites durer l'infusion deux

Ratafiat de Cédras. mois, paſſez votre Liqueur par la chauſſe ; vous ſerez ſurpris de la bonté & de la beauté de votre Ratafiat, ſurtout ſi vous vous donnez la peine de le teindre en rouge. *

* Conſultez les Principes généraux.

Vous obſerverez la même méthode pour faire une excellente Citronelle par infuſion ſimple. Pour ſix pintes d'eau-de-vie, prenez les zeſtes de douze citrons, le reſte ſe pratique comme pour le Cédras.

ARTICLE XIV.

Des Fruits à l'Eau-de-vie.

Fruits à l'Eau-de-vie.

LA préparation qui va nous occuper, & par laquelle nous terminerons cette IIIe. Partie, doit être regardée comme une excurſion en terre étrangere ; elle n'eſt point proprement de notre reſſort, mais comme elle a quelqu'analogie avec les Ratafiats, nous nous ferions un ſcrupule de l'omettre.

Il est peu de fruits que l'on ne puisse mettre à l'eau-de-vie, cependant je ne crois pas qu'il soit possible de les employer tous indifféremment & avec un égal succès; la Pêche, l'Abricot, la Prune nommée Reine-Claude, sont de tous les fruits ceux qui réussissent le mieux, aussi n'ai-je dessein de parler que de ceux-là; si l'on est curieux de faire des essais sur les autres, la recette que je présente pourra servir de modéle dans cette tentative. Fruits à l'Eau-de-vie.

Choisissez soixante Pêches, belles, bien colorées; faites attention qu'il ne faut pas qu'elles soient tout-à-fait mures; ce fruit est ordinairement chargé de duvet, il faudra l'ôter en vous servant d'une brosse molle, vous l'essuierez ensuite avec un linge blanc, & enfin vous l'inciserez de toute sa longueur jusqu'au noyau, afin que le syrop puisse passer jusque dans l'intérieur. Toutes vos Pêches étant préparées de la sorte, faites fondre sur le feu quatre Pêches à l'Eau-de-vie.

Pêches à l'Eau-de-vie.

livres de sucre dans trois pintes d'eau, vous aurez soin de le clarifier avec du blanc d'œuf, c'est-à-dire quand le syrop sera prêt de jetter son premier bouillon, vous y jetterez le blanc d'un œuf bien battu & presque réduit en mousse; remuez votre syrop avec l'écumoire, peu-à-peu le blanc durcira par la cuisson, & en durcissant, il attirera & se chargera de toutes les impuretés du sucre. Quand vous le verrez surnager, vous l'enleverez avec l'écumoire, & vous le jetterez comme inutile; votre syrop vous paroissant clair & cuit à la grosse perle, vous connoîtrez ce degré de cuisson en laissant égouter l'écumoire sur l'ongle de votre pouce, si la goutte se soutient d'une forme ronde, sans couler ni s'étendre beaucoup, le syrop sera à la grosse perle; alors placez toutes vos Pêches une à une dans la Poële à confiture; remuez-les doucement & en tout sens, cette opération s'appelle le blanchissage. Vos

Pèches seront censées blanchies, quand elles commenceront à changer un peu de couleur, alors retirez-les bien vîte, de crainte qu'elles ne mollissent en cuisant trop, ce qui les perdroit sans ressource. Fait à fait que vous les retirerez du blanchissage, vous les étendrez sur un clayon ou sur un linge blanc, afin qu'elles puissent jetter toute leur eau: pour cet effet ayez soin de les poser sur l'incision. Pendant que votre fruit égoutera, achevez de cuire votre syrop, en le clarifiant une seconde fois au moyen d'un second blanc d'œuf battu en mousse comme la premiere fois, c'est le même procédé; votre syrop étant écumé & clarifié, laissez-le cuire à la forte plume. Vous connoîtrez ce degré de cuisson en passant l'écumoire par la poële, & en la secouant vivement en l'air. Si vous voyez partir le sucre en forme de plume, le syrop sera bien; alors retirez la poële du feu. Pendant que le syrop

Pèches à l'Eau-de-vie.

Pêches à l'Eau-de-vie. refroidira, arrangez vos Pêches bien égoutées dans un bocal, ou bouteille à large ouverture. Quand le syrop sera presque froid, vous y mêlerez six pintes de bonne eau-de-vie, & vous verserez ce mêlange sur vos Pêches précédemment arrangées dans le bocal : d'abord vous les verrez flotter dans la Liqueur, mais insensiblement le sucre & l'eau-de-vie les pénétreront, alors vous les verrez se précipiter au fond du bocal, c'est à cette marque que vous connoîtrez qu'elles sont bonnes à manger.

Abricots à l'Eau-de-vie. La préparation des Abricots à l'eau-de-vie est précisément la même que celle que nous venons de détailler ; il n'y a que les doses de sucre, d'eau, & d'eau-de-vie qui soient différentes ; vous employerez pour soixante Abricots deux livres de sucre, deux pintes d'eau, & quatre pintes d'eau-de-vie.

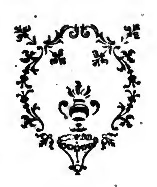
Prunes Reines-Claudes à l'Eau-de-vie. Les Prunes Reines-Claudes se préparent différemment : choisissez cent cinquante

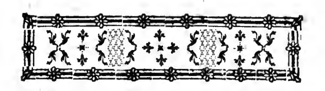
cinquante de ces prunes : tâchez de les cueillir vous-même, pour être sûr qu'elles n'ont point été beaucoup maniées ; observez qu'il ne faut pas qu'elles soient mûres ; vous les essuyerez légérement avec un linge blanc ; vous les piquerez tout autour avec une épingle ; vous les mettrez tremper quelques heures dans l'eau fraîche avec un filet de vinaigre ; cet acide leur conserve un œil verd & brillant qui fait plaisir ; faites-les passer au blanchissage, comme nous l'avons dit des pêches, c'est-à-dire dans un syrop à demi fait, & formé de deux livres de sucre, & deux pintes d'eau. Pendant qu'elles égouteront, achevez votre syrop à la forte plume ; retirez-le du feu ; versez-le dans une terrine vernissée, & placez-y vos prunes, elles y séjourneront vingt-quatre heures, pour leur faire prendre sucre, après quoi vous les retirerez, vous les mettrez encore égouter ; le syrop sera remis dans la poële à confiture, & sur le feu ; ayant acquis le

Prunes Reines-Claudes à l'Eau-de-vie.

Prunes Reines - Claudes à l'Eau-de-vie.

degré de cuiſſon qu'on nomme à la forte plume ; retirez-le du feu, & pendant qu'il refroidira, arrangez vos Prunes dans le bocal qui leur eſt deſtiné ; le ſyrop étant froid, ajoutez quatre pintes d'eau-de-vie, & verſez le mêlange ſur le fruit.





CHYMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT.

PARTIE IV.

DES ODEURS.

Dissertation sur l'Odorat & sur les Odeurs.

LES Odeurs ne sont point une chose indifférente dans l'œconomie animale, n'eussent-elles d'autre propriété que d'affecter l'ame délicieusement ; elles mériteroient par cela seul, qu'on s'appliquât à les bien connoître. On conçoit aisément que nous ne prétendons Dissertation.

Dissertation. parler ici que des Odeurs agréables; s'il nous arrive dans la suite de parler des Odeurs fœtides, ce ne sera que par incident.

Les Odeurs ne sont pas faciles à définir, peut-être parce que leur nature n'est pas trop bien connue, je les appellerois volontiers » des sels volatils, » enveloppés de souffres très-exaltés, » seuls capables d'affecter par leur sub- » tile activité le sens de l'odorat, d'une » maniere qui leur est propre ».

Je n'avancerois rien de trop quand je dirois que les substances odorantes sont infiniment divisibles; l'esprit se perd quand il entreprend de calculer leur expansibilité prodigieuse. Il est démontré par l'expérience, qu'une ligne cubique de quintessence aromatique, s'insinue, s'étend, parfume un volume d'air d'un millier & plus de pieds cubiques, sans que le volume de quintessence perde rien, ni de sa figure, ni de son poids. * Un sçavant Anglois assure

* Nieuventyt. Existence de Dieu prouvée par les merveilles de la Nature, Livre III. chap. 2.

qu'ayant jetté le $\frac{1}{4}$ d'une dragme de Benjoin dans quatre réchauds placés aux quatre coins d'une chambre; dans l'instant elle se trouva remplie d'un bout à l'autre de fumée bien odorante & bien visible; cette chambre étoit longue de vingt-quatre pieds, large d'autant, & haute de seize, elle contenoit par conséquent 9212 pieds cubiques d'air, qui étant multiplié par 1000. ou par le nombre de pouces contenus dans un pied cubique, en supposant avec les Anglois le pied de 10 pouces, montoit à 9, 216, 000 pouces. Or la $\frac{1}{1000}$ partie d'un pouce est visible; donc la $\frac{1}{1\,000\,000}$ partie d'un pouce cubique le sera; ainsi y ayant dans un pouce 1, 000, 000, parties visibles, il y en avoit dans la chambre, 9, 216, 000, 000, 000, également bien visibles & bien sensibles. Et supposé que dans chacune il n'y eût qu'une particule de Benjoin, il falloit que la $\frac{1}{8}$ partie de ce parfum se fût divisée en plus de neuf

Dissertation.

Dissertation. mille fois mille millions de particules, quoique sa quantité n'approchât pas de beaucoup l'étendue d'un pouce.

Je serois presque tenté d'atttribuer aux souffres & aux sels cette étonnante divisibilité, & de la regarder comme une des propriétés essentielles des Odeurs, d'autant plus que d'habiles Maîtres assurent que ce sont les seuls souffres qui donnent la ductilité aux métaux, comme le Mercure leur donne la malléabilité; il ne seroit peut-être pas hors de toute vraisemblance de penser que les sels volatils que j'admets dans les odeurs sont eux-mêmes un Mercure très-exalté; on sçait que ce principe, quand il est mis en mouvement, est très-actif, qu'il incise, divise, pénétre par-tout avec force, avec facilité, c'est précisément ce que font aussi les sels volatils dans les Odeurs: ces remarques que je ne donne cependant que comme de simples conjectures, sont d'autant moins à mépriser,

qu'elles ſe rapportent naturellement à l'opinion bien fondée, que tous les individus qui compoſent les trois regnes de la nature, ſont formés des mêmes principes différemment combinés. 1°. D'une ſubſtance ſéchè & ſtérile qui leur donne la fixité; c'eſt la terre. 2°. D'une ſubſtance agiſſante & volatile qui leur donne la diviſibilité; c'eſt le Mercure. Et enfin d'une ſubſtance molle & onctueuſe, qui coagule, raſſemble & unit les deux autres principes; c'eſt le Souffre. De-là l'analogie générale entre tous les êtres matériels, quoiqu'en particulier d'une organiſation ſpécifique. Diſſertation.

C'eſt donc par les ſels & par les ſouffres que je ſoupçonne que les Odeurs agiſſent d'abord ſur le ſens de l'Odorat, & enſuite ſur l'ame. Pour mieux ſaiſir le méchaniſme de cette action ſurprenante, nous tracerons ici une légere ébauche de l'organe de l'Odorat; c'eſt le nez, compoſé de deux ouvertures

Dissertation. appellées narines, séparées par une cloison, & tapissées en dedans par la membrane prolongée, de la bouche, du gosier, de l'œsophage & de l'estomach, mais beaucoup plus fine dans cette partie, & par conséquent plus susceptible de sensations vives, parce que les mammelons en sont plus déliés & plus remplis d'esprits; c'est aussi ce qui fait que l'odorat & le goût ont à la vérité beaucoup de rapport entre eux, sans cependant être le même sens: rarement l'organe du goût est affecté sans que l'odorat le soit; mais l'odorat peut l'être très-vivement, & l'est même toujours, sans que le goût en ressente rien.

Les deux narines sont terminées par deux cavités d'abord assez étroites, & qui vont en s'élargissant toujours jusqu'au fond du gosier, où elles se réunissent en une seule; c'est le passage qui communique du nez au conduit de la respiration. Toute cette cavité est

recouverte de la membrane appellée pituitaire, parce qu'elle eſt comme le réſervoir de la pituite, du mucus, & de quelques ſucs gaſtriques néceſſaires à la digeſtion ; c'eſt-là que vont aboutir les extrémités du nerf olfactif, après avoir paſſé à la ſortie du cerveau par un os tout parſemé de petits trous comme un crible, & que l'on nomme pour cette raiſon os cribleux ou ſpongieux ; les extrémités du nerf olfactif épanouis ſur la membrane pituitaire forment comme des glandes d'un tiſſu velouté, très-propres à ſe charger, & à tranſmettre aux fibres nerveuſes de l'odorat les vapeurs odorantes. Mais pour produire ſûrement cet effet, il falloit quelque choſe qui raſſemblât ces vapeurs & qui les retint dans le voiſinage de la membrane pituitaire, en un mot qui empêchât leur diſſipation trop ſubite : c'eſt donc pour prévenir cet inconvénient que l'Auteur de la nature a placé dans l'intérieur du nez deux autres

Diſſertation.

Dissertation. conduits semblables à deux cornets de papier qui s'avancent très-avant dans la premiere cavité dont nous avons parlé. Cette structure singuliere est admirable pour embarrasser & pour retenir dans ses contours les vapeurs qui y ont été portées, conjointement avec l'air attiré par les organes de la respiration, & par ce moyen elles ont le temps d'agir sur la membrane pituitaire ; plus ces deux cornets sont allongés, & plus la sensation doit être exquise. Après cet exposé anatomique de l'Odorat, ce qui nous reste à dire de ce sens sera plus intelligible & plus clair.

Nous avons observé que les Odeurs sont divisibles à l'infini ; cette propriété les rend d'une pesanteur spécifique beaucoup plus légere que l'air le plus subtil : celui-ci doit donc s'en emparer aisément, les charier, les répandre, les transmettre en long, en large, en tout sens, & jusqu'aux narines ; ce n'est point encore là que les odeurs excitent

la ſenſation, comme le jeu des organes de la reſpiration tend à attirer l'air pour enfler les poumons; cet air attiré & chargé des vapeurs odorantes paſſe juſque dans la cavité où ſont placés les deux conduits en forme de cornets; étant parvenu juſque-là, il n'en ſort pas avec la même facilité qu'il y eſt entré d'abord, l'iſſue en eſt trop étroite; il faut donc qu'il y ſéjourne. Pendant ce ſéjour les ſouffres & les ſels des Odeurs ont le temps de ſe développer, & d'agir ſur les glandes de la membrane pituitaire; ces glandes placées à l'extrémité du nerf olfactif, par une contraction ſubite de ce nerf, ſont l'office de pluſieurs petites pompes; elles ſucent, attirent, repouſſent, & font paſſer les vapeurs odorantes dans les fibres du nerf. Là, par un double mouvement de contraction & de dilatation du même nerf ſucceſſivement répété, les vapeurs odorantes ſont chaſſées & comme forcées de fluer le long des fibres juſqu'à Diſſertation.

Dissertation. leur extrémité intérieure, où probablement elles se communiquent à l'ame, & excitent la sensation qu'on nomme olfaction.

On peut inférer de ce méchanisme combien les Odeurs peuvent être pernicieuses ou salutaires relativement à la nature de leurs sels & de leurs souffres; je suis persuadé qu'une odeur préparée à mauvaise fin, seroit capable de donner la mort plus efficacement & plus promptement qu'aucune espéce de venin, pris par la voie ordinaire. Ne voit-on pas des Odeurs fortes causer sur le champ des vapeurs, des étourdissemens, la léthargie? Par la même raison, je crois que les Odeurs préparées avec intelligence, seroient capables de produire des effets salutaires avec un succès supérieur. Il y a mille indispositions du corps qui ne partent que de la constitution cacochime du cerveau, & à laquelle il seroit facile de remédier par la voie des Odeurs.

Quels miracles n'ont point opéré dans des attaques céphaliques le sel d'Angleterre, les eaux spiritueuses, & même le tabac ! Il est cependant bon d'observer ici que l'usage des aromates doit être modéré, l'excès peut tirer à des conséquences dangereuses ; des Odeurs prises immodérément seroient capables d'émousser les glandes de la membrane pituitaire, & priver par-là le nerf olfactif de ses fonctions principales ; on a vu des personnes indiscrettement sensuelles, ne flairer plus rien, parce qu'elles avoient flairé avec trop de volupté.

Dissertation.

J'ai insinué plus d'une fois que je soupçonnois une analogie complette entre tous les sens, & j'ai conclu qu'ils devoient tous avoir leur progression harmonique. Nous avons remarqué que le son consistoit dans une vibration plus ou moins forte de l'air ; que les saveurs consistoient dans une vibration plus ou moins forte des sels fixes ; ne

Dissertation Préliminaire pag. xix.

Dissertation. pourrions-nous pas avancer que les Odeurs consistent dans une vibration plus ou moins forte des sels volatils & des souffres, & conséquemment que les Odeurs doivent avoir leurs tons harmoniques, ainsi que le son, les saveurs, les couleurs. Persuadé de cette analogie, je me promettois d'ébaucher les principes d'une Musique olfactive, comme j'avois ébauché la gamme de la Musique du goût; mais en examinant le projet de plus près, je me suis trouvé dans un embarras dont je ne compte pas sortir, non pas que les Odeurs n'ayent tout ce qu'il faut pour établir une harmonie entre des tons variés à l'infini, mais soit penurie du côté des langues qui manquent de termes pour exprimer ces tons primitifs, soit négligence du côté des Physiologistes, qui ne les ont point encore observé; je n'ai trouvé que deux termes qui énoncent deux tons ou deux odeurs primitifs, le suave & le fœtide; les autres

dénominations ſont toutes ſpécifiques ou plutôt dérivées des noms des corps odorans, comme l'odeur de fleurs d'Orange, l'odeur de Roſe, l'odeur de Jaſmin, &c. ce qui eſt auſſi inſuffiſant pour caractériſer les Odeurs primitives, que ſi je diſois le ſon d'un Orgue, d'un Violon, d'une Flûte, pour caractériſer les ſons primitifs, ou bien la couleur de Bois, d'Ecarlate, d'Ardoiſe, pour déſigner les couleurs primitives, ou bien enfin le goût de Poivre, de Sucre, de Vin, &c. pour indiquer les ſaveurs primitives. Diſſertation.

Ceci devient encore plus ſenſible, ſi l'on fait attention que l'Amer, le Doux, le Piquant, ſont toujours l'Amer, le Doux, le Piquant, dans quelque corps ſavoureux qu'ils puiſſent ſe trouver, tout comme l'Ut, Mi, Sol, ſont toujours les mêmes tons ſonores de quelque inſtrument qu'ils partent, ſoit à corde ou à vent; de même les odeurs de Roſe, d'Œillet, d'Orange, ſont à la vérité

Dissertation. différentes entre elles, mais elles conviennent toutes dans le ton fondamental de suave. Pour que leur différence pût servir à caractériser les tons ou les odeurs primitifs ; il faudroit pouvoir les énoncer par des termes généraux, & c'est ce qu'on n'a point encore fait, du moins que je sçache, la chose n'est sans doute point impossible ; mais pour réussir, il me semble qu'il faudroit être un peu plus qu'Anatomiste, Chymiste, même Physicien. Dans un siécle aussi curieux de nouveauté que le nôtre, & où les nouvelles découvertes sont si applaudies, celle-ci ne pourroit manquer d'être parfaitement reçue : il seroit à souhaiter qu'il prît envie à quelque sçavant du premier ordre d'étudier cette partie de la Physiologie, & de nous faire connoître les Odeurs primitives, dût-il s'autoriser du privilége de Guy-l'Aretin, & les énoncer par des termes aussi singuliers qu'Ut, Re, Mi, Fa, &c. Il suffiroit de donner une notion exacte

exacte de leurs propriétés, comme nous avons celles des sons; nous pourrions nous flatter alors d'être enrichis d'une connoissance inconnue aux Anciens & aux Modernes. Principes généraux.

ARTICLE PREMIER.

Principes généraux pour la distillation des Odeurs.

Les Odeurs primitives étant inconnues, nous ne pouvons avoir qu'une idée bien imparfaite de leurs combinaisons harmoniques; nous ne laisserons pas que d'en tenter quelques-unes; l'imitation de la nature suppléera à ce qui nous manque du côté des connoissances exactes, & peut-être que le hazard lui-même, quoiqu'aveugle, nous favorisera.

On peut ranger les Odeurs qui sont de notre ressort; car nous ne prétendons point empiéter ici sur les droits du Parfumeur: on peut, dis-je, ranger

Principes généraux.

les Odeurs ſous trois claſſes : Eaux odorantes ſimples, I. Claſſe. Eaux odorantes compoſées, ou plutôt Eſprits odorants, II. Claſſe. Et quinteſſences Aromatiques, ou Huiles eſſentielles, III. Claſſe.

Nous appellons Eaux odorantes ſimples celles dont les principes ne ſont point exactement ſéparés, comme l'Eau de Fleurs d'Orange, dans laquelle la quinteſſence ou l'huile eſſentielle, l'Eſprit ou le Mercure qui s'y trouve en aſſez petite quantité, & enfin le phlegme ou l'eau qui y domine, reſtent confondus les uns parmi les autres.

Nous appellons Eſprits odorans les préparations par leſquelles on tâche de ſéparer tout le phlegme, & dont les réſultats ne contiennent que le Mercure ou l'Eſprit mêlé avec le Souffre ou l'Huile, comme l'Eſprit ardent de Roſe, l'Eau magiſtrale de Méliſſe, & généralement toutes les Odeurs préparées à l'Eſprit de vin.

Enfin nous appellons quintessences aromatiques ou huiles essentielles, une substance grasse, onctueuse, la seule qui soit odorante, & que l'on sépare de tous les autres principes. Principes généraux.

Les particules odorantes embarrassées dans le tissu des corps composés de différentes substances auroient assez peu d'action, si on ne les dégageoit pas de cette espéce de contrainte en les séparant de tout ce qui leur est étranger; alors elles acquiérent cette expansibilité prodigieuse dont nous avons parlé. La distillation peut nous rendre ce bon office, mais dans cette partie elle devient un peu différente de ce que nous en avons dit en traitant des Liqueurs à boire; les Odeurs consistant essentiellement dans des souffres quelquefois plus, quelquefois moins pesans, d'autres fois plus, d'autres fois moins développés, chaque Classe exige un procédé qui lui est propre.

Dans la I. Classe, où l'on ne se pro- Procédé pour la I. Classe.

Procédé pour la I. Classe.

pose que de séparer la terre des autres principes, on employe un feu plus vif & des vaisseaux moins élevés ; l'Alembic dont nous avons tracé le modéle dans la premiere Partie de cet Ouvrage, peut servir à cet effet, en diminuant cependant la gorge de six bons pouces. Si on la laissoit dans toute sa hauteur, les souffres embarrassés dans les phlegmes ne pourroient jamais monter jusqu'au Réfrigérant ; par la même raison, il faudra substituer le feu ouvert au Bain-Marie, c'est-à-dire, qu'on placera la Cucurbite immédiatement sur les charbons, que l'on ménagera sagement & par degré. Il résulte de cette méthode un danger qu'il faut avoir grand soin de prévenir, le feu porté à un certain degré d'activité, peut brûler les matieres renfermées dans la Cucurbite & gâter par-là toute l'opération. Pour parer à cet inconvénient, il faut de toute nécessité que les matieres sur lesquelles on travaille,

nagent toujours dans leur propre eau, ou du moins qui leur ſoit analogue : par exemple, ſi vous travaillez ſur des fleurs odorantes, comme la Roſe, vous aurez ſoin d'exprimer aſſez de ſuc de cette fleur, pour qu'elle ne reſte jamais à ſec au fond de la Cucurbite, & ſi vous travaillez ſur des plantes ſéches, comme l'Abſynthe, le Thym, &c.... étant impoſſible d'en exprimer aſſez de ſuc pour les humecter pendant le temps que doit durer l'opération, on ſuppléera au ſuc que l'on ne pourra point avoir par expreſſion, par une forte décoction de la même plante.

Procédé pour la I. Claſſe.

Dans la II. Claſſe où l'on ſe propoſe de ſéparer très-exactement les phlegmes & la terre, il faudra avoir recours à la fermentation, ou bien aux infuſions, dans des liqueurs très-ſpiritueuſes.

Procédé pour la II. Claſſe.

La fermentation eſt une raréfaction excitée dans toutes les parties d'un corps mixte par la chaleur d'un *Feu*

Procédé pour la II. Classe.

Central * qui se trouve par tout, mais plus ou moins actif, à proportion des obstacles plus ou moins grands qui le retiennent. Cette raréfaction tend à désunir toutes les parties; conséquemment à cette désunion, les mêmes parties dégagées les unes des autres, s'élevent ou se précipitent relativement à leur pesanteur spécifique. Ce méchanisme paroît sensiblement dans la préparation du vin; au défaut de la fermentation, le phlegme toujours mêlé avec les autres principes, laisseroit le raisin à-peu-près dans l'état où nous voyons le raisin de caisse, doux, sucré, sans aucune pointe, mais au moyen de la fermentation, les particules aqueuses étant séparées des particules spiritueuses, celles-ci par leur extrême vo-

* Ce n'est point le sentiment de tout le monde, mais c'est le mien, que je ne propose à mon ordinaire que comme conjecture. Le commun des Chymistes attribue la cause de la fermentation à l'action des acides sur les alkalis, ce n'est point ici le lieu de discuter ce point de Physique expérimentale, nous le réservons pour un autre Ouvrage. Quelle que soit la cause de la fermentation, il nous doit suffire de connoître l'effet qui en résulte.

latilité s'échappent & s'élevent, tandis que les autres se précipitent par leur pesanteur. Procédé pour la II. Classe.

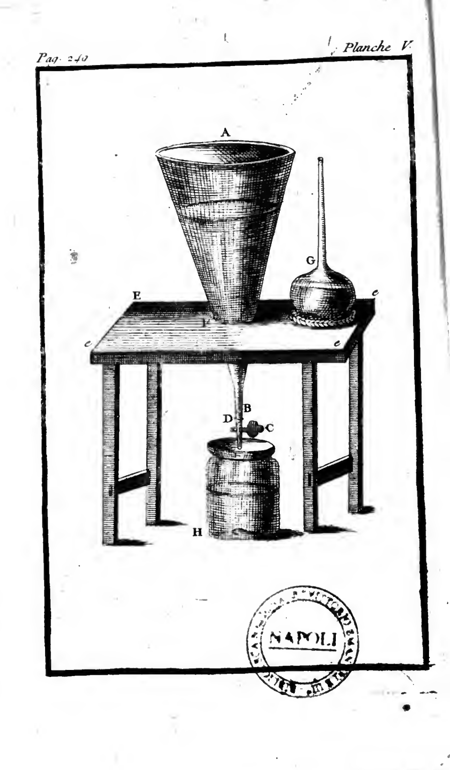
Il peut se faire que l'Artiste se contente de la partie balsamique, extraite, & comme incorporée avec une liqueur spiritueuse qui lui sert de véhicule; c'est l'Esprit de vin dont nous donnerons la préparation dans la suite : ce mêlange de la partie balsamique avec la partie spiritueuse commence par l'infusion, & s'acheve par la distillation, à-peu-près de la maniere que nous l'avons expliqué dans la premiere Partie. Les mêmes vaisseaux peuvent aussi servir, mais au lieu de Bain-Marie on se servira du Bain de sable, c'est-à-dire, que l'on prendra un vaisseau de terre capable de résister à un feu violent, d'une largeur & d'une profondeur proportionnée à la Cucurbite qui doit servir. On couvre le fond de ce vaisseau avec du sable de riviere, à la hauteur de deux ou trois doigts; on y place Pag. 32, 33. Bain de sabl.

Bain de sable.

l'Alembic tout monté; on emplit les vuides avec d'autre sable, de façon qu'il y en ait toujours deux doigts entre la Cucurbite & les parois du vaisseau, & on place le tout sur le feu que l'on pousse par degré, de crainte de faire briser le vaisseau de terre, & on le laisse éteindre de même, & par la même raison.

Procédé pour la III. Classe.

Mais si l'Artiste veut extraire l'huile essentielle seule, séparée de tous les autres principes, il faut qu'il s'y prenne tout différemment. Qu'il ne choisisse pour objet de son travail que des individus, qui abondent beaucoup en huile essentielle aromatique; qu'il les mette toujours pilés, concassés, ou écrasés, selon leur nature, & avec une assez grande quantité d'eau commune, ou de leur propre eau, ce qui vaut infiniment mieux dans l'Alembic, dont la gorge soit très-peu élevée; il n'employera que le feu ouvert dans cette opération, & il distillera au fort filet;


A
G
E
e
e
e
B
D
C
H

le phlegme montera en abondance, & emportera avec lui beaucoup d'huile essentielle aromatique, que l'on verra surnager dans le Récipient. La distillation finie, il s'agira de séparer l'huile du phlegme, opération qui n'est point aisée; les Artistes ont imaginé plusieurs méthodes: voici la mienne qui me paroît la plus sûre & la plus commode. Choisissez un entonnoir de verre blanc A. d'une capacité assez grande, & dont le bec B. soit fort étroit; adaptez à l'orifice C. de l'entonnoir un petit robinet de cuivre D. vous en viendrez facilement à bout avec du mastic; placez cet entonnoir sur un support commode E. e. e. e. percé en F, lieu de l'implantation de l'entonnoir; versez doucement le phlegme & l'huile contenus dans le Matras G. jusqu'à ce que l'entonnoir soit plein; il faut que cela se fasse avec bien de l'attention, pour ne pas trop agiter l'huile qui surnage. Quand vous verrez que toutes les par-

Procédé pour la III. Classe.

Procédé pour la III. Classe.

ticules de cette huile se seront rassemblées sur la surface du phlegme, ouvrez alors le Robinet D. tout le phlegme s'écoulera dans le vaisseau H. Dès que vous verrez l'huile s'approcher du bout du Robinet, fermez-le aussitôt, après quoi s'il vous reste encore du phlegme, conséquemment de l'huile, vous verserez l'une & l'autre dans l'entonnoir, & sur l'huile qui y sera déja; comme cette huile est plus légere que le phlegme, elle montera par petits globules, & ira se joindre à celle qui nagera sur la surface. Tout étant tranquille, ouvrez le Robinet comme la premiere fois, & réitérez cette opération jusqu'à ce que vous n'ayez plus de phlegme; alors vous verrez votre huile occuper seule le bec B. de l'entonnoir; vous la verserez dans une phiole, & vous la conserverez pour l'usage. S'il restoit dans l'huile quelque peu de phlegme, ce que vous remarquerez à un défaut de limpidité; vous exposerez votre phiole

au soleil pendant quelque temps, bouchée simplement avec du papier; la chaleur attirera tout ce qu'il y aura d'aqueux, & votre huile ne tardera point à s'éclaircir. Procédé pour la III. Classe.

L'eau ou le phlegme qui vous restera après la séparation de la quintessence aromatique, peut vous servir en place d'eau commune, si vous avez dessein de faire une nouvelle distillation.

Dans la distillation de l'huile essentielle, j'ai remarqué qu'il falloit que l'eau du Réfrigérant fût plutôt tiéde que froide; quand elle est trop froide l'huile se sépare plus difficilement du phlegme.

Si vous êtes curieux de mêler le sel fixe des plantes dans les eaux de la I. & II. Classe, ce qui augmente leurs vertus, & contribue à leur conservation, vous retirerez ce sel de la maniere suivante. Après la distillation, faites évaporer dans une terrine vernissée, & jusqu'à siccité parfaite, le *Caput mor-*

Procédé pour la III. Classe.

tuum ; retirez-le de la terrine, placez-le dans un lieu bien uni, & mettez-y le feu. Quand il sera totalement réduit en cendre, recueillez ces cendres, & mettez-les dans votre terrine, que vous aurez eu soin de bien rinser auparavant ; versez une quantité raisonnable d'eau bouillante sur vos cendres, remuez bien le mêlange ; ce sera comme une lessive qui détachera tous les sels fixes : laissez refroidir le tout, & passez-le par le papier gris ; mettez l'eau qui en proviendra dans la terrine qui vous aura déja servi, toujours bien rinsée & bien essuyée ; commencez une nouvelle évaporation jusqu'à siccité, vous trouverez au fond de la terrine le sel fixe que vous cherchez, quelquefois blanc, plus souvent gris ; vous ajouterez ce sel à l'eau que vous aurez distillé précédemment.

Pour le sel volatil, quand le sujet sur lequel on travaille en contient une très-grande quantité, il se trouve com-

munément le long du col de l'Alembic, comme le salpêtre de houssage, que l'on voit adhérent aux murailles. Procédé pour la III. Classe.

ARTICLE II.

De l'Eau de Rose.

LA Rose ne figure pas seulement avec éclat dans nos Jardins, elle tient une place distinguée parmi les plantes médicales; on en distingue de plusieurs espéces, qui ont toutes leurs vertus particulieres. Nous ne parlerons ici que de celles que l'on employe communément pour faire l'eau odorante dont il s'agit dans cet Article; c'est la Rose pâle & simple, très-commune dans nos Jardins. * A son défaut on peut se servir de la Rose pâle double, ou encore mieux de la Rose blanche simple; leurs propriétés sont les mêmes, à peu de chose près. Classe I. Eau-Rose.

* Rosa rubra pallidior C. B. 481. Rosa holosericea Dob. Ic. 257. *tom. II.* Rosa sativa IV. Dod. 187. Rosa pallida Offic.

Classe I. Eau-Rose.

Pour faire une excellente Eau-Rose, vous ferez cueillir deux ou trois heures après le lever du Soleil, & par un temps bien ferain, une affez grande quantité de Rofes pour pouvoir en exprimer quatre livres de fuc. Pour plus grande facilité, pilez vos Rofes dans un mortier de marbre; quand elles feront en pâte, laiffez-les repofer cinq ou fix heures dans leur jus, mettez-les enfuite dans un linge à la preffe, ou fi vous n'avez point de preffe, tordez-les fortement dans un linge d'un tiffu peu ferré; ayant exprimé quatre livres de fuc, ou deux pintes, vous y mettrez en infufion deux livres de Rofes nouvellement cueillies, faites durer l'infufion vingt-quatre heures, verfez le tout dans un Alembic de verre, * couvert de fon chapiteau; placez l'Alembic au Bain de fable, & diftillez par un feu doux, augmentez fa violence par degrés,

* Cette forte d'Alembic eft fi commune, que je n'ai pas cru qu'il fût néceffaire d'en donner la defcription; on les trouve chez les Fayanciers.

jusqu'à ce que les goutes se succédent rapidement les unes aux autres. Quand vous aurez recueilli deux livres ou une pinte d'eau, vous laisserez éteindre le feu & refroidir les vaisseaux; d'abord votre Eau sera peu odorante, mais exposez-la au soleil pendant huit jours dans une bouteille légérement bouchée d'un morceau de papier, elle acquerrera bientôt une odeur merveilleuse. Classe I. Eau-Rose.

Nous venons de donner la premiere méthode d'extraire l'Eau-Rose : elle est fort bonne quand on peut se contenter d'une petite quantité de cette Eau, mais s'il en falloit une quantité plus considérable, je conseillerois de suivre la méthode suivante.

Faites infuser dans dix, vingt, trente livres de suc de Rose, exprimé comme nous l'avons dit plus haut, une quantité de feuilles de Roses proportionnée, & cueillies avec la précaution ordinaire. Après une infusion de 24 heures,

Classe I. Eau-Rose.

* Voyez les Principes, pag. 34.

versez vos fleurs dans un Alembic à gorge abaissée, * distillez au feu de sable, & tirez tout ce que vous pourrez, faisant toujours attention qu'il ne faut pas aller jusqu'à siccité, de crainte de l'empyrême, alors démontez votre Alembic, jettez comme inutile ce qui se trouvera au fond de la Cucurbite, versez-y l'eau nouvellement distillée, ajoutez-y une bonne quantité de nouvelles Roses fraîchement cueillies, adaptez le Réfrigérant; placez l'Alembic au bain de sable, & réitérez la distillation : à cette seconde fois contentez-vous d'un peu plus de la moitié de l'eau que vous aurez versé dans la Cucurbite, supposons qu'elle en contienne huit pintes, vous vous contenterez de cinq à six. Pour imprimer à votre eau faite de la sorte, toute l'odeur dont elle est susceptible, vous l'exposerez au soleil comme nous l'avons dit ailleurs.

Ses Vertus. L'Eau-Rose est d'un très-grand usage, on

on s'en sert pour fortifier la poitrine, le cœur & l'estomach, pour arrêter le crachement de sang, les hémorrhagies & le cours de ventre. Dans cette derniere indisposition, on prescrit avec succès des bouillies faites avec deux onces d'Eau-Rose, un jaune d'œuf & un demi-septier de lait; on recommande encore l'Eau-Rose comme excellente pour la maladie des yeux; elle appaise l'inflammation de ces parties quand on la mêle avec l'Eau de Plantain dans les colyres. Ses Vertus.

On peut faire avec la Rose un esprit ardent très-aromatique; consultez sur cela la II. Classe. Pag. 269.

ARTICLE III.

Eau de Fleurs d'Orange.

JE ne sçaurois dire combien la méthode d'opérer & l'attention influent sur la délicatesse & la bonté plus ou moins Classe I. Eau de Fleurs d'Orange.

Classe I. Eau de Fleurs d'Orange.

grande de l'Eau de Fleurs d'Orange. Rien de si aisé que de faire une Eau simple qui sent médiocrement la fleur; mais la quantité de phlegme qui s'y trouve, énerve & absorbe pour ainsi dire toute sa vertu. Il est également facile de faire une Eau de Fleurs d'Orange très-odorante, en pilant dans un mortier de marbre, feuille, pécule & étamine, & en ajoutant de l'eau commune pour faciliter la distillation; mais cette eau, toute odorante qu'elle est, me paroît avoir un défaut essentiel; son odeur a quelque chose d'*austere*, si j'ose m'exprimer ainsi, & qui porte à la tête; en un mot les manieres de faire l'Eau de Fleurs d'Orange sont multipliées à l'infini; chaque Artiste a la sienne, & je ne prétens en blâmer aucune: voici la mienne qui suppose bien de la patience, de l'industrie, de l'attention & de l'exercice, mais qui dédommage amplement par le succès.

Ayant cueilli, deux heures après le

lever du soleil, & par un temps serain, de la Fleur d'Orange, je l'épluche feuille à feuille, & je jette comme inutile les étamines & le reste; j'emplis de ces feuilles ainsi épluchées les deux tiers d'une Cucurbite de fer blanc, j'adapte le Chapiteau garni de son Réfrigérant, & à gorge très-basse; il ne faut pas qu'elle ait plus de deux pouces au-dessus de la Cucurbite : je place l'Alembic ainsi disposé dans un Bain-marie, & je distille à très-grand feu; on ne risque rien de le pousser avec violence; le Bain-marie est suffisant pour empêcher les fleurs de brûler : en vous servant de cette méthode, ne tirez point à la quantité, mais à la qualité. Si vous avez mis neuf livres de fleurs d'Orange dans votre Alembic, contentez-vous de trois ou quatre pintes d'eau aromatique; vous pouvez cependant continuer la distillation, & réserver la derniere eau à part, elle a son mérite. Pendant l'opération ayez grand soin de changer souvent l'eau

Classe I. Eau de Fleurs d'Orange.

Claſſe I. Eau de Fleurs d'Orange.

du Réfrigérant, & de la tenir le plus fraîchement qu'il ſera poſſible; par ce moyen votre eau ne ſentira point l'empyrême, & la quinteſſence reſtera plus intimement liée avec ſon phlegme. Malgré ce ſoin, peut-être arrivera-t-il que vous verrez ſurnager cette quinteſſence dans le Récipient: ſi la quantité eſt conſidérable, vous la ſéparerez, comme nous l'avons dit dans les Principes généraux. Nous enſeignerons une autre méthode de tirer cette quinteſſence, en parlant des huiles eſſentielles, dans la III. Claſſe.

Pag. 35.

Si la méthode que nous venons de preſcrire paroît trop embarraſſante, on pourra ſe ſervir de celle que nous avons indiqué auparavant: prenez quatre livres de Fleurs d'Orange, pilez-les dans un mortier de marbre ſans les éplucher; verſez ſur ces Fleurs neuf pintes d'eau commune; diſtillez au feu ouvert, vous retirerez cinq à ſix pintes d'eau fort odorante: ſi vous voulez la rendre encore

meilleure, tirez pour la premiere fois jufqu'à fept pintes, démontez l'Alembic, jettez ce qui fe trouvera dans la Cucurbite, verfez-y l'eau que vous venez de diftiller, ajoutez deux livres de nouvelles fleurs, pilées comme les premieres; recommencez votre diftillation jufqu'à l'occurrence de cinq ou fix pintes, alors ceffez : prenez garde de ne point trop tirer, de crainte que vos fleurs ne reftent à fec, & qu'elles ne brûlent. Claffe I. Eau de Fleurs d'Orange.

On doit avoir remarqué dans maints endroits de cet Ouvrage, que l'Eau de Fleurs d'Orange eft d'un ufage très-étendu dans nos compofitions ; elle n'eft point appréciable feulement par fon odeur aromatique, fes vertus médicales lui donnent un mérite tout particulier; on l'employe avec fuccès pour diffiper les vapeurs hyftériques ; on la recommande auffi comme très-propre pour fortifier le cœur, l'eftomach & le cerveau. Ses vertus & propriétés.

ARTICLE IV.

Eaux de toute eſpéce.

Claſſe I. Eaux de toute eſpéce.

LES différentes méthodes que nous venons de donner à l'occaſion de la Roſe & de la Fleur d'Orange, peuvent ſervir de modéle pour la diſtillation de toutes ſortes de fleurs; mais ſi vous avez deſſein de travailler ſur des plantes odorantes ſéches, comme le Thym, l'Hyſoppe, la Marjolaine, l'Abſynthe, vous procéderez de la maniere ſuivante.

Empliſſez les deux tiers d'une grande cruche de grès avec les ſommités de la plante dont vous vous propoſez d'extraire l'odeur; faites bouillir dans une aſſez grande quantité d'eau commune d'autres branches ou ſommités de la même plante; quand l'eau ſera réduite à la moitié, verſez-la dans votre cruche, & faites durer l'infuſion trois ou quatre jours, après quoi diſtillez au feu

ouvert ; donnez-vous bien de garde de ne point tirer jusqu'à ficcité, vous risqueriez de faire brûler la plante au fond de la Cucurbite ; ne tirez donc que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans l'Alembic. Si vous voulez que votre eau acquierre plus d'odeur, après la premiere distillation, démontez l'Alembic, jettez comme inutile ce qui restera dans la Cucurbite ; emplissez-la jusqu'à la moitié de nouvelles branches ou sommités de la plante sur laquelle vous travaillez ; ajoutez l'eau que vous venez de distiller, recommencez l'opération, vous aurez à cette seconde fois une Eau parfaitement odorante, & si la plante, objet de votre travail, contient un peu d'huile essentielle, elle ne manquera pas de surnager dans le Récipient, & vous la séparerez selon l'Art.

Classe I. Eaux de toute espéce.

On peut par le même moyen distiller des Eaux de toutes les herbes, même celles qui servent à la cuisine, pourvu qu'elles soient odorantes, comme le

Classe I. Eaux de toute espéce.

Persil, la Pimprenelle, la Menthe, &c. & réserver ces Eaux pour la saison où il est impossible de trouver les herbes même : par exemple, emplissez les deux tiers d'une cruche avec du Persil, faites bouillir dans l'eau commune une grande quantité d'autre Persil, jusqu'à la réduction de la moitié de l'eau ; coulez la décoction & versez-la sur le Persil que vous aurez jetté dans la cruche : faites durer l'infusion trois ou quatre jours ; distillez au feu ouvert, avec la précaution de ne point brûler l'herbe contenue dans la Cucurbite ; après une premiere distillation cohobez, ayant soin de remettre à chaque fois de nouvelles herbes avec votre eau nouvellement distillée ; après trois ou quatre cohobations, vous aurez une Eau plus odorante & plus propre aux assaisonnemens que les herbes mêmes.

ARTICLE V.

De l'Esprit de Vin.

COMME l'Esprit de Vin entre dans la préparation de plusieurs Eaux odorantes de la II. Classe, c'est ici le lieu de parler de sa distillation & de ses rectifications.

Classe II. de l'Esprit de Vin.

L'Esprit de Vin se prépare dans des Alembics faits exprès, dont la tête de More est extrêmement élevée : par ce moyen le phlegme, ne pouvant point s'élever à des hauteurs qui l'emportent sur sa pesanteur, est contraint de retomber dans la Cucurbite, & de laisser échapper les esprits, qui étant infiniment plus volatils, s'élevent sans peine à la plus grande hauteur, ou s'étant rassemblés & comme condensés par la rencontre du froid, ils se résolvent en eau, & coulent par le Canal & par le bec de l'Alembic dans le Récipient. La

Classe II. de l'Esprit de Vin.

Voyez la Chymie de l'Emery.

méthode de M. l'Emery pour la rectification de l'Esprit de Vin par le Matras, surmonté d'un chapiteau de verre, & placé sur un Bain de vapeur, est une des meilleures que je connoisse, mais elle est un peu ennuyeuse. La méthode ordinaire dans laquelle on se sert de Serpentin & de Réfrigérant * est aussi fort bonne, mais pour ne pas nous écarter de notre premier dessein, qui est de diminuer le plus qu'il est possible la dépense, en supprimant la multiplicité des vaisseaux, nous enseignerons une méthode fort simple, & qui réussit parfaitement; elle est d'autant moins couteuse, que le même Alembic qui sert pour les autres opérations peut très-bien servir pour celle-ci, pourvu qu'on ait soin d'élever la gorge d'environ six pouces plus qu'à l'ordinaire, pour empêcher le phlegme de s'élever jusqu'au Réfrigérant.

Voyez la Fig. II. pl. VI.

Ibid. Fig. I.

* Comme il pourroit se trouver des Artistes curieux & opulens en état de faire de la dépense, nous donnerons ci-après la figure & l'explication de ces deux instrumens Chymiques.

Prenez neuf pintes d'eau-de-vie, verſez-les dans la Cucurbite, adaptez le Réfrigérant exhauſſé comme nous venons de le dire; placez l'Alembic, ainſi diſpoſé, au Bain de vapeur; conſultez ſur cela l'endroit où nous avons parlé de cette graduation du feu. Diſtillez à forte goutte, c'eſt-à-dire, qu'une goutte ne tarde pas à ſuccéder à une autre, même avec aſſez de précipitation. Quand vous aurez diſtillé environ ſix pintes, démontez votre Alembic, jettez ce qui reſte dans la Cucurbite, ce ne ſera que du phlegme, ce que vous ne manquerez pas d'obſerver à chaque rectification; verſez de nouveau dans l'Alembic l'Eſprit qui ſe trouvera dans le Récipient, & qui ne ſera point encore ſuffiſamment déphlegmé; recommencez l'opération préciſément comme la premiere fois. Quand vous aurez retiré quatre pintes, voyez ſi ce qui ſort contient encore quelque choſe de ſpiritueux, en ce cas-là continuez; ſi Claſſe II. de l'Eſprit de Vin.

Classe II. de l'Esprit de Vin.

vous n'appercevez que du phlegme, cessez l'opération; examinez ensuite à quel point l'esprit que vous venez d'extraire est porté. Pour juger avec certitude s'il ne contient plus de phlegme, vous mettrez de la poudre à canon dans une cuiller d'argent; vous verserez par-dessus cette poudre l'esprit que vous avez dessein d'éprouver; mettez-y le feu, quand l'esprit sera totalement consommé, la poudre à canon prendra; si elle ne s'allume pas, ce sera une preuve que votre esprit n'est point encore assez rectifié, & qu'il contient du phlegme; versez-le de nouveau dans l'Alembic, & recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il mette le feu à la poudre; on appelle l'Esprit de Vin porté à ce degré de perfection, Esprit alkoolisé : il n'est pas toujours nécessaire pour servir de véhicule aux odeurs de la II. Classe; souvent une seule rectification suffit, c'est-à-dire qu'ayant mis dans la Cucurbite neuf pintes d'eau

de vie, vous distillerez tant qu'il sortira quelque chose de spiritueux. Quand vous verrez que le phlegme monte seul, vous cesserez ; par ce moyen vous aurez un Esprit de Vin non rectifié, plus que suffisant pour plusieurs de vos compositions.

Classe II. de l'Esprit de Vin.

ARTICLE VI.

De l'Esprit ardent de Rose, &c.

J'AI promis la préparation de cet Esprit & je tiens parole : cette manipulation pourra servir de modéle pour faire d'autres esprits inflammables, au moyen de la fermentation ; il feroit inutile de répéter ce que j'en ai dit dans plusieurs endroits de cet Ouvrage. Passons au détail.

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

Prenez quarante livres de Roses pâles, réduisez-les en pâte en les écrasant dans un mortier de marbre ; mettez cette pâte, couche par couche, avec

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

du sel marin, dans une très-grande cruche de grès, ou dans deux, si une seule ne suffit pas; c'est-à-dire que vous saupoudrerez chaque couche de pâte de rose d'un bon demi-doigt de sel commun ou environ; pressez vos couches les unes sur les autres le plus qu'il sera possible; bouchez votre cruche avec un bouchon de liége trempé dans de la cire jaune fondue, recouvrez ce bouchon avec d'autre cire encore, portez votre cruche à la cave ou dans un lieu bien froid; oubliez-la pendant six semaines ou deux mois; après ce temps débouchez la cruche; si elle exhale une odeur forte & vineuse, la fermentation sera à son point; si vous n'y trouvez pas cette odeur, jettez dans votre cruche un peu de levure de biere, & rebouchez-la avec la plus grande exactitude, afin que l'air n'y pénétre point; quand enfin la fermentation sera fortement excitée, prênez huit ou dix livres de votre pâte de Rose fermentée, met-

tez-la dans la Cucurbite ordinaire, adaptez-lui ſon Réfrigérant, & diſtillez au Bain-marie & au très-petit filet. Quand vous aurez extrait le plus de Liqueur qu'il ſera poſſible, démontez l'Alembic, jettez comme ſuperflu ce qui reſtera dans la Cucurbite; prenez encore huit ou dix livres de votre pâte de Roſe fermentée, mettez-les comme la premiere fois dans l'Alembic, ajoutez-y l'Eſprit que vous aurez réſervé de la premiere diſtillation, & diſtillez au filet médiocre. L'Alembic ne fourniſſant plus rien, démontez-le, vuidez la Cucurbite, empliſſez-la de nouveau de pâte fermentée & arroſée de tout l'Eſprit qu'auront produit vos diſtillations précédentes, & répétez ces opérations juſqu'à ce qu'il ne vous reſte plus rien du tout de votre pâte de Roſe fermentée. Notez que chaque fois que vous déboucherez la cruche, il faut exactement la reboucher, ſans quoi tout ce qu'elle contient de plus ſpiri-

Claſſe II. Eſprit ardent de Roſe, &c.

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

tueux s'évaporeroit. Après la derniere distillation, vous aurez une Liqueur très-odorante, mais médiocrement spiritueuse, parce qu'elle sera mêlée de beaucoup de phlegme; il faudra donc la rectifier.

Pour cet effet vous choisirez un Matras à très-long cou, & d'une capacité raisonnable; vous y verserez une partie de votre Esprit de Rose non rectifié, vous adapterez au cou du Matras un petit chapiteau de verre, & au bec du

Explication de la Planche VI.

La Figure I. représente l'Alembic au Serpentin pour la rectification de l'Esprit de Vin; il peut également servir pour la rectification des autres Esprits ardens.

A. Cucurbite placé sur le fourneau à feu ouvert.

B. Embouchure du Serpentin, qui s'emboëte dans la gorge de la Cucurbite.

C Serpentin qui communique à la Cucurbite en B. & à la tête de More en E.

D. Tige du Réfrigérant, uniquement destiné à le soutenir sans communication, ni avec la Cucurbite, ni avec la tête de More.

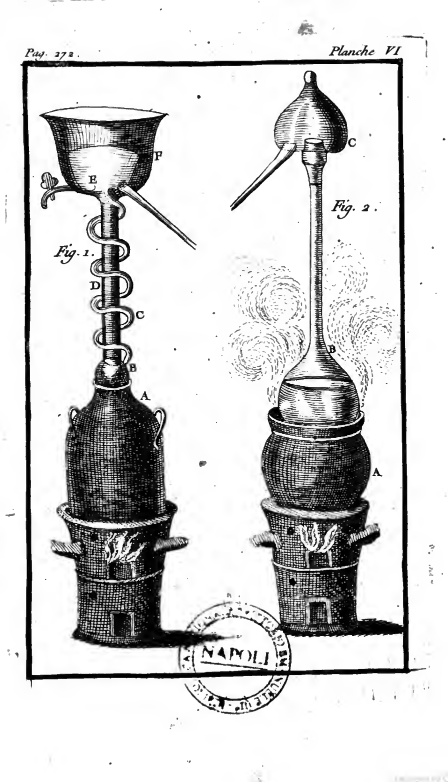
F. Réfrigérant construit à l'ordinaire.

La Figure II. représente le Matras surmonté de son Chapiteau, pour la rectification des Esprits ardens, selon les systêmes de Messieurs Lemery & Charas.

A. Pot de terre résistant au feu, a étroite ouverture, pour servir de Bain de vapeur.

B. Matras à long cou. C. Petit Chapiteau de verre.

Chapiteau


Fig. 1.
F
E
D
C
B
A
Fig. 2.
C
B
A

Chapiteau un autre Matras pour servir de Récipient ; ayez grand soin de bien lutter toutes les jointures ; vous placerez le tout ainsi disposé au Bain de vapeur, & vous distillerez à feu très-lent. Quand vous aurez retiré environ la douziéme partie de ce que vous aurez mis dans le Matras, laissez refroidir les vaisseaux, & réservez à part ce qui se trouvera dans le Récipient. Ce qui restera dans le Matras qui sert de Cucurbite, ne doit point être jetté comme inutile, c'est une Eau de Rose beaucoup meilleure que celle que l'on prépare de la maniere ordinaire.

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

Après la premiere rectification d'une partie de votre Esprit non rectifié, vous verserez dans le Matras à long cou ce qui vous en reste, ou en partie, ou en totalité, jusqu'à ce qu'enfin il ne vous en reste plus à rectifier ; alors vous verserez tous vos esprits rectifiés dans le Matras à long cou, & vous les rectifierez encore une fois tous ensemble. Après

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

cette derniere opération, vous aurez un Esprit de Rose très-pénétrant & très-inflammable. Vous ajouterez la partie phlegmatique qui restera dans le Matras à celle que vous aurez réservée des rectifications précédentes, & que j'ai dit valoir beaucoup mieux que la plus excellente Eau Rose ordinaire ; vous la porterez dans un Bocal si vous en avez, faute de quoi dans une ample bouteille, à la cave, ou dans un lieu frais. Au bout de quelques jours vous verrez cette Eau toute couverte de floccons blancs comme neige, & très-semblables à de la moisissure ; ne vous y trompez pas, c'est l'huile essentielle de Rose que vous séparerez selon l'art, & que vous pourrez joindre à votre Esprit. Si la manipulation que nous venons de décrire vous paroît trop pénible, ou trop dispendieuse à cause des vaisseaux, vous pourrez à la rigueur rectifier votre Esprit ardent, comme nous avons dit que vous pouvez recti-

fier l'Esprit de Vin dans l'Alembic ordinaire, avec la seule précaution d'élever la gorge de six à sept pouces : le reste de l'opération se pratique de même.

Classe II. Esprit ardent de Rose, &c.

L'Esprit ardent de Rose a des vertus infinies; il posséde celles que nous avons attribué à la Rose dans un degré qui n'est point comparable, l'odeur en est ravissante; dans un verre d'eau commune, si vous versez deux gouttes de cet Esprit, elles la parfumeront au point de la prendre elle-même pour la meilleure Eau de Rose.

Vertus de l'Esprit ardent de Rose.

On employera la même méthode pour faire des Esprits ardens avec toutes sortes de végétaux; il faut seulement observer que dans les plantes & fleurs séches, comme le Thym, la Bétoine, la Menthe, le Stoechas, la Violette, le Jasmin, il faut ajouter la semence pilée avec la fleur, & la racine aussi-bien que la semence dans les fleurs de Tubéreuse, de Lys, d'Angé-

Esprits ardens de toute espéce.

Classe II. Esprits ardens de toute espéce.

lique, d'Iris; dans les fruits odorans comme l'Orange, le Cédras, le Citron, on ajoutera les zestes de ces mêmes fruits aux fleurs; enfin aux fleurs de petit Muguet, de Sureau, de Geniévre, de Cassis, &c. on ajoutera les bayes & les grappes bien écrasées, fraîches ou séches, n'importe. Il y a ici une observation d'importance à faire dans les plantes séches; la fermentation s'excite très-difficilement, faute d'un humide acide, qui pénétre & divise les particules du mixte: il faudra donc au lieu du sel marin, que nous avons prescrit dans la préparation de l'esprit ardent de Rose, se servir d'un peu de miel, de levure de pain, ou de biere, que l'on répandra sur chaque couche de pâte; on fera cette pâte en pilant la plante ou la fleur avec un peu d'eau dans un mortier de marbre, on pourra même accélérer de beaucoup la fermentation, en mêlant la levure ou le miel aux fleurs pendant qu'on les pile ou

qu'on les écraſe ; il faut ſur-tout obſerver cela dans les plantes qui fourniſſent très-peu d'humidité.

Claſſe II. Eſprits ardens de toute eſpéce.

ARTICLE VII.

Eſprit ou Eau de Lavande.

Claſſe II. Eſprit de Lavande.

IL y a deux eſpéces de Lavandes, la Lavande mâle & la Lavande femelle ; elles ont toutes deux les mêmes propriétés, les mêmes vertus ; mais on ſe ſert plus communément de la ſeconde eſpéce*, apparemment parce qu'elle eſt plus commune. On en borde les plattes-bandes des potagers, ce qui fait un effet merveilleux, par l'odeur agréable que cette bordure répand dans l'air ; d'ailleurs cette fleur joint encore l'utile

* Lavendula latifolia C. B. 216. Pſeudo-Nardus vulgo ſpica I. B. *tom. III. part.* 2. *pag.* 281. Spica nardus germanica tragi 58. Nardus italica Caſia alba Theoph. dal. in Pl. *Lavande mâ e, autrement* Spica, *Aſpic ou nard.*

2. Lavendula anguſtifolia, C. B 216. Pſeudo-nardus quæ Lavendula vulgo I. B. *tom. III part.* 2 *pag.* 282. Pſeudo-nardus fœmi. Math. Lavendula altera Dod. 173. Lavendula breviore folio & ſpica cluſii hiſt. Spica indica & domeſtica cæſalp. 459. *Lavande femelle.*

Classe II. Esprit de Lavande.

à l'agréable par les propriétés médicales qu'elle renferme. Nous en parlerons avec plus d'étendue lorſque nous donnerons la maniere d'extraire ſon huile eſſentielle. Nous nous contenterons de parler ici de ſon Eſprit aromatique.

Pour faire une Eau ſpiritueuſe de Lavande telle qu'on la vend chez le commun des Parfumeurs, rien n'eſt ſi aiſé : on infuſe un peu de fleurs de Lavande dans de l'eau-de-vie, on la diſtille, & tout eſt dit ; mais pour la faire excellente, il faut bien plus de ſoin & de dépenſe.

Empliſſez une cruche proportionnée à la quantité d'Eſprit de Lavande que vous voulez faire ; empliſſez, dis-je, cette cruche juſqu'aux deux tiers de fleurs de Lavande épluchées groſſiérement, pourvu qu'il ne reſte ni feuille verte, ni tige, cela ſuffit ; verſez ſur cette fleur de l'Eau-de-vie tant que la cruche en ſoit pleine ; vous laiſſerez infuſer le tout pendant huit jours, moins même ſi vous

Classe II. Esprit de Lavande.

êtes pressé, après quoi vous distillerez au Bain-marie, d'abord à fortes gouttes, même au petit filet, pour faire monter l'huile avec les esprits; comme cela ne peut se faire sans que le phlegme ne s'éleve en même temps, il faudra rectifier votre esprit. La premiere distillation achevée, démontez votre Alembic, jettez comme superflu ce qui restera dans la Cucurbite, emplissez-la de nouvelles fleurs de Lavande; quand je dis de l'emplir, cela suppose toujours que vous proportionnerez la quantité de fleurs à la quantité d'esprit que vous aurez d'abord retirée : la régle générale est, deux livres de fleurs pour une livre d'esprit; vous verserez cet esprit sur les fleurs que vous aurez mis dans la Cucurbite, & vous distillerez au Bain de vapeur, ou si, pour vous épargner l'ennui, vous voulez vous en tenir au Bain marie, il faut conduire votre feu très-lentement, & ne distiller que goutte à goutte. Si vous êtes attentif à

Classe II. Esprit de Lavande.

ce que vous faites, cette seule rectification pourra suffire, & vous aurez un esprit de Lavande très-pénétrant; s'il vous paroît trop foible d'odeur, vous pourrez facilement le renforcer, en y ajoutant quelques gouttes de quintessence dont nous donnerons la préparation ci-après.

ARTICLE VIII.

Eau de la Reine d'Hongrie.

Classe II. Eau de la Reine d'Hongrie.

ON appelle de ce nom l'Esprit de vin imprégné des particules aromatiques de la fleur de Romarin, parce qu'autrefois une Reine d'Hongrie âgée de plus de soixante & douze ans, en reçut des soulagemens qui tenoient du prodige.

Tout le monde connoît le Romarin *

* Rosmarinus hortensis angustiore folio. C. B. 317. Rosmarinus coronarius fruticosus, sive nobilior angustiore folio. I. B. *Tom. II. pag.* 25. Rosmarinum coronarium Dod. 272. Liba notis coronaria cord. Hyssopus Hebræorum quibusdam. Casia nigra Theophrasti.

il eſt plus rare dans les pays Septentrionaux ; dans les régions méridionales de l'Europe les bois en ſont pleins ; l'extrême volatilité des particules aromatiques de ſa fleur exige des ſoins particuliers pour en faire une Eau bien ſpiritueuſe. On pourroit abſolument parlant la diſtiller ſelon la méthode que nous venons d'enſeigner pour l'eſprit de Lavande ; mais pour lui donner toute la vertu & la pénétration poſſible, il faudroit tâcher d'en extraire l'Eſprit ardent, ſans aucun mêlange d'Eſprit de vin, ſelon les principes que nous avons donné dans l'article ſixiéme ; mais comme cette opération eſt très-longue, très-pénible & très-diſpendieuſe, je conſeille aux Artiſtes de choiſir entre les deux méthodes la plus facile & la trop difficile, & de ſe déterminer pour la mitoyenne, c'eſt celle que je propoſe.

Claſſe II. Eau de la Reine d'Hongrie.

Ayez une Cucurbite de verre dont le cou ſoit médiocrement large ; vous

Classe II. Eau de la Reine d'Hongrie.

y jetterez quatre livres de fleur de Romarin, dont vous ne réserverez que le calice; il ne faut pas qu'il y reste du verd, soit de la feuille ou du pécule; vous verserez sur ces fleurs ainsi mondées, six livres du meilleur Esprit de vin bien rectifié; vous adapterez un chapiteau de verre à la Cucurbite, vous le placerez sur un fourneau dans un bain de sable, vous lutterez avec grand soin un matras au bec du Chapiteau, & vous laisserez les choses ainsi disposées pendant vingt-quatre ou trente-six heures, au bout desquelles vous allumerez le feu que vous pousserez lentement & par degré. Quand vous aurez extrait quatre pintes d'esprit, laissez refroidir vos vaisseaux, déluttez le Chapiteau, jettez comme inutile ce qui restera dans la Cucurbite; mettez-y trois livres de fleurs de Romarin mondées comme la premiere fois; versez sur ces nouvelles fleurs l'Esprit de votre distillation précédente, & coho-

bez très-lentement; au lieu du bain de sable, servez-vous à cette fois du bain-marie, pour ne pas vous exposer à brûler vos fleurs: vous pourrez par ce moyen tirer jusqu'à siccité, & vous aurez pour résultat de l'opération, environ trois pintes & demie d'Eau de la Reine d'Hongrie, dans une qualité peu connue aujourd'hui, parce qu'on néglige les moyens de la faire excellente.

Classe II. Eau de la Reine d'Hongrie.

Les vertus de l'Esprit de fleurs de Romarin préparé comme nous venons de le dire, sont en très-grand nombre. Voici comme en parle un habile Maître: » c'est, dit-il, un excellent reméde » contre toutes les maladies froides du » cerveau; on s'en sert aussi avantageusement contre celles des nerfs & » des jointures, contre les rhumatismes & les gouttes froides, il dissipe » les maux de tête causés par la pituite, » résout les vapeurs qui causent les » vertiges, fortifie la mémoire, remé-

Ses Vertus.

Charas, Pharmacopée Royale, Part. II. pag. 50.

Ses Vertus. » die aux surdités & aux bruits d'oreil-
» les, de même qu'à la foiblesse de la
» vûe ; il guérit les contusions de la
» tête, & de toutes les parties du corps,
» & empêche que le sang ne s'y coa-
» gule, résolvant même & faisant transs-
» pirer celui qui auroit été coagulé ; il
» appaise les douleurs de dents ; il for-
» tifie l'estomach, en empêchant les
» dévoyemens, & ceux des intestins,
» émoussant la pointe des acides, qui
» en sont ordinairement la cause ; il
» donne de l'appétit, aide à la diges-
» tion & débouche les obstructions du
» foye, de la rate, & de tous les vis-
» ceres, & même celles de la matrice,
» dont il abaisse les vapeurs ; on pré-
» tend encore que cet esprit conserve
» & vivifie la chaleur naturelle, qu'il
» rétablit les fonctions de toutes les
» parties du corps, & même qu'il
» rajeunit les vieillards, c'est-à-dire,
» qu'il les soulage de quantité d'infir-
» mités «.

On le donne intérieurement depuis un ſcrupule juſqu'à une drachme dans du vin, ou dans quelque eau céphalique ou cordiale. On peut en tirer quelques gouttes par le nez, & en mettre ſur les tempes & ſur les ſutures du crane; on applique ſur les contuſions des compreſſes qu'on a mouillées, on en met ſur les rhumatiſmes & ſur toutes ſortes de douleurs & de fluxions, de même qu'autour des yeux pour fortifier la vue, & dans les oreilles pour la guériſon & le ſoulagement des maux qui y arrivent. Sa Doſe.

ARTICLE IX.

Eau de Méliſſe Magiſtrale.

L'EAU de Méliſſe, vulgairement appellée Eau des Carmes, parce que ces Religieux en font un grand débit, ſoutient depuis long-temps ſa célébrité par ſon excellence & ſes effets ſalutaires; Claſſe II. Eau de Méliſſe Magiſtrale.

Classe II. Eau de Mélisse Magistrale.

quand elle est faite avec soin, elle est non-seulement odorante, mais encore très-médicale. Comme sa composition est fort compliquée, il ne faut point être surpris si l'on en trouve de si différente l'une de l'autre; beaucoup de gens n'étant pas propriétaires du véritable secret, ne font que des à-peu-près; d'autres qui ont peut-être ce secret, l'altérent par des changemens qui épargnent la dépense; j'ai même lû dans des Auteurs fort estimés des recettes de fantaisie substituées sans façon & sans scrupule à la véritable. S'il étoit à propos je serois en état de justifier la mienne par une anecdote historique, relative à l'inventeur de cette Eau: il y a près de cent ans qu'il est mort, & j'ai copié la recette que je présente ici sur un Manuscrit qui venoit directement de lui. Quoi qu'il en soit de cette particularité, dont je supprime le détail & les preuves, si l'on veut la révoquer en doute, j'en appelle au succès de

l'opération, que je garantis infaillible en suivant exactement ce que nous allons prescrire. Classe II. Eau de Mélisse Magistrale.

Prenez demi-livre de canelle, six onces de cardamomum avec leurs gousses, six onces d'anis vert, cloux de girofle quatre onces, coriandre huit onces; concassez ces aromates dans un mortier de marbre, & jettez-les dans une cruche de grès; ajoutez l'écorce de huit citrons, un litron de baye de genievre bien mûres que vous écraserez; prenez ensuite douze poignées de mélisse lorsqu'elle est dans toute sa force, avant cependant qu'elle soit en graine, six poignées de sommités de romarin, autant de sauge, autant d'hyssope, autant d'angélique, dont vous prendrez les côtes, & non les feuilles, ni la graine, ni la racine; marjolaine & thym de chacune six poignées; de l'absynthe une poignée; hâchez tous ces

Voyez la description & les propriétés de ces plantes dans le Dictionnaire des corps aromatiques, à la fin de cet Ouvrage.

Classe II. Eau de Mélisse Magistrale.

végétaux bien menus, mettez-les dans votre cruche, verfez fur vos drogues feize pintes d'eau-de-vie, & faites durer l'infufion huit jours, alors verfez le tout dans votre Alembic ordinaire, ni trop élevé, ni trop bas, & diftillez au Bain-marie ; d'abord vous en tirerez dix pintes, que vous rejetterez par le Canal de cohobation dans la Cucurbite, continuant votre feu au même degré ; peu après vous le diminuerez de façon que les efprits aromatiques ne tombent dans le Récipient qu'à gouttes précipitées ; vous continuerez votre diftillation de cette forte, jufqu'à ce que vous apperceviez que le phlegme monte : vous connoîtrez cela aifément par la foibleffe de la Liqueur ; ceffez alors, & expofez vos efprits aromatiques au foleil, bouchés d'un fimple bouchon de papier, pour donner lieu aux particules de feu de s'évaporer. Ce qui reftera dans la Cucurbite ne doit point être regardé

comme

comme tout-à-fait inutile ; vous ferez évaporer le tout jusqu'à siccité parfaite ; vous mettrez alors le feu au résidu de vos plantes & de vos drogues. Quand tout sera réduit en cendres, vous jetterez ces cendres dans un vase plein d'eau bouillante ; vous leur ferez faire deux ou trois bouillons, après quoi vous retirerez le vase du feu ; vous laisserez refroidir l'eau, que vous filtrerez par le papier gris ; l'eau étant bien limpide, vous la remettrez au feu, & vous la ferez entiérement évaporer ; alors vous trouverez au fond de votre vase qui sera de terre vernissée & neuf, vous trouverez, dis-je, un sel fixe, bien pur & bien blanc, que vous ferez fondre dans votre Esprit, ou Eau de Mélisse Magistrale. Classe II. Eau de Mélisse Magistrale.

Cette Eau est fort estimée pour l'apoplexie, la léthargie & l'épilepsie, pour les vapeurs, les coliques, la suppression des ordinaires & des urines. Enfin cette Eau s'est acquise une réputation Ses Vertus.

Vertus de l'Eau de Méliſſe Magiſtrale. égale à celle de l'Eau de la Reine d'Hongrie ; on la préfére même dans bien des circonſtances. On en donne une cuillerée, ou pure, ou mêlée, dans un verre d'eau, ſuivant les différentes maladies, plus ou moins violentes.

ARTICLE X.

Eau odorante Germanique.

Claſſe II. Eau odorante Germanique. JE donne la maniere de faire cette Eau, une des plus aromatiques qu'il y ait, pour ſervir de modéle à ceux qui voudront s'exercer ſur des compoſitions ſemblables.

Commencez par infuſer pendant huit jours, & dans deux pintes de vinaigre deux poignées de fleurs de lavande, autant de roſes de Provins mondées, autant de roſes ſauvages, autant de fleurs de ſureau. Pendant le temps de l'infuſion, préparez une eau odorante ſimple comme il ſuit : vous mettrez dans une

Cucurbite de verre l'écorce de trois citrons, deux poignées de marjolaine, deux poignées de muguet, deux poignées de fleurs de lavande, vous verserez sur cela une chopine d'eau rose double, & environ une pinte d'eau de fontaine; adaptez le Chapiteau à la Cucurbite, placez l'Alembic dans un bain de sable, ajustez un Matras à son bec, & laissez les choses dans cette disposition pendant deux jours, après lesquels vous mettrez le feu au fourneau, & vous distillerez à gouttes précipitées. Quand vous aurez retiré une pinte de Liqueur, cessez, & réservez cette eau simple & odorante pour l'usage suivant. Classe II. Eau odorante Germanique.

Prenez du serpolet, de la marjolaine, du basilic, du thym, de chacun une poignée, de la fleur de lavande, de la rose de Provins, du spic-nard, * de l'origan, de chacun trois fortes pincées; de l'Iris de Florence, & de la canelle, demi-once de l'une comme de

* Voyez le Dictionnaire ci-après.

Classe II. Eau odorante Germanique.

l'autre; cloux de girofle, macis, storax calamite, benjoin, de chacun trois drachmes, du ladanum deux drachmes, de l'aspalathe demi-once, de l'aloës hépatique ou zocotorin demi-drachme; mettez toutes ces drogues hachées, pilées, écrasées, dans une cruche de grès, ajoutez vos infusions de vinaigre, votre distillation d'eau odorante simple, & une pinte de vin muscat; remuez-bien le tout, & laissez-le en digestion pendant quinze jours, après quoi vous verserez l'infusion dans une Cucurbite de verre assez grande pour laisser cinq à six doigts de vuide: adaptez le Chapiteau, placez l'Alembic monté & bien lutté au Bain de sable, luttez exactement le Matras au bec du Chapiteau, & commencez la distillation par un feu très-modéré d'abord, ensuite augmentez sa violence par degré. Il pourra se faire que le phlegme du vinaigre sortira le premier, en ce cas séparez-le comme inutile. Dès que les esprits sortiront, ce

que vous connoîtrez par leur ſubtilité aromatique, vous adapterez le Récipient au bec de l'Alembic, & vous continuerez la diſtillation juſqu'à l'occurrence d'une pinte & demie ou environ; ſéparez cette eau comme la plus ſpiritueuſe, ce qui ſortira pourra n'être pas mauvais; vous en ferez l'uſage qu'il vous plaira.

Claſſe II. Eau odorante Germanique.

Cette eau fort vantée dans la Pharmacopée d'Ausbourg, eſt pénétrante, inciſive, admirable pour récréer les eſprits vitaux, diſſiper les maux de tête & réjouir le cœur; je la croirois bonne contre le mauvais air, & de préſervatif contre les vapeurs contagieuſes.

Pharmacopæa Aug Claſſis XV. de aqu. comp. vin. & acet.



ARTICLE XI.

Véritable Eau de Mille-fleurs.

Classe II. Eau de Mille-fleurs.

J'EMPRUNTE la recette ſuivante de la Pharmacopée Royale de M. Charas ; elle m'a paru combinée avec tant d'intelligence, que j'ai cru devoir l'adopter ſans changemens.

On aura ſoin de diſtiller en ſon temps de la roſée, & d'en garder l'eau ſpiritueuſe dans une bouteille bien bouchée : on aura ſoin auſſi de faire ramaſſer au mois de Juin en un beau temps de la fiente de bœuf ou de vache, ſéchée d'elle-même dans les prés où ces animaux ont brouté l'herbe ; cette fiente contient en elle le premier principe des herbes que les bœufs ou les vaches ont mangé, mais elle en a perdu la faculté ſéminale ; ſon odeur alors approche en quelque ſorte du muſc, ſon uſage auſſi eſt aſſez connu.... * On

* J'ai fait infuſer une grande quantité de fiente de

choisira en leur temps telles fleurs que l'on voudra distiller, & les ayant stratifiées dans une grande & large Cucurbite de verre, avec égale portion de cette fiente séche pulvérisée, & en ayant arrosé chaque couche l'une après l'autre avec l'eau spiritueuse de rosée, & continué l'arrosement & la stratification jusqu'à ce que les matieres occupent environ la moitié de la Cucurbite; on la couvrira de son Chapiteau de verre, & l'ayant soigneusement luté, & luté de même un Récipient à son bec, on en fera la distillation à la seule chaleur du soleil d'été, jusqu'à ce que l'humidité soit à-peu-près toute distillée; puis environ minuit, ou du moins deux heures avant le lever du soleil, on délutera les vaisseaux; (le choix de ce temps-là étant absolument nécessaire, si l'on veut bien conserver la

Classe II. Eau de Mille-fleurs.

vache bien odorante dans l'eau-de-vie, & sans autre addition, après l'avoir distillé, & ensuite composé, filtré selon les Principes généraux de la premiere Partie, il s'est trouvé que j'avois une Liqueur à boire excellente & pas chere.

Classe II. Eau de Mille-fleurs.

bonne odeur de l'eau,) & ayant en même temps apprêté de nouvelles fleurs, on y mettra le Chapiteau, & après l'avoir bien luté de même que le Récipient, on en fera la distillation au soleil, de même que la premiere fois; on continuera ensuite de déluter la nuit les vaisseaux, de cohober l'eau distillée sur de nouvelles fleurs, & d'en faire la distillation tant que l'eau soit parfaitement odorante. On doit faire ensorte que le Récipient & même le Chapiteau ne soient pas exposés aux rayons du soleil pendant la distillation, & qu'il n'y ait que la Cucurbite qui en soit échauffée; on couvrira même le Chapiteau d'un linge ployé en plusieurs doubles, qu'on trempera souvent dans de l'eau fraîche pour avancer la résolution des vapeurs qui s'éleveront des matieres. La fiente de vache & l'esprit de rosée sont bien nécessaires à la premiere distillation des fleurs, mais non pas à celle que l'on fera après, & au

pas qu'il fût difficile d'avoir la chaleur du soleil assez forte pour ces distillations, comme il peut arriver dans plusieurs endroits éloignés du midi, on y employera le Bain de vapeurs..... On aura par ce moyen des eaux parfaitement odorantes, & dont une once fournira plus de bonne odeur, que dix fois autant de celles qu'on distille par les voies ordinaires.

Classe II. Eau de Mille-fleurs.

On pourroit se trouver embarrassé dès le commencement de cette recette, parce que je n'ai parlé dans aucun endroit de cette rosée : pour lever cet embarras, il faudra observer ce qui suit.

Distillation de la Rosée.

Vers la mi-printems, quand les rosées sont abondantes, exposez pendant les nuits biens seraines, des plats, des bassins, & même des linges bien blancs, mais les plats valent mieux; exposez, dis-je, ces vaisseaux à l'air pour recevoir la rosée qui tombe, & le matin avant le lever du soleil, versez cette

Distillation de la Rosée.

rosée dans des bouteilles propres. Quand vous en aurez une quantité suffisante, vous la transvaserez dans un Matras que vous scellerez hermétiquement, & vous l'y laisserez en digestion pendant quarante jours, après quoi vous la verserez dans une Cucurbite de verre, vous adapterez son Chapiteau, & vous distillerez au Bain-marie; l'eau qui sortira la premiere sera la plus spiritueuse; vous ne retirerez que la moitié de ce que vous aurez mis dans la Cucurbite, de crainte de mêler le phlegme avec les esprits, & vous conserverez cette eau spiritueuse pour vos usages. Il seroit à souhaiter que vous puissiez en avoir assez pour l'employer dans toutes vos distillations, sur-tout dans celles de végétaux.



ARTICLE XII.

Des Huiles essentielles ou Quintessences.

J'ai dit quelque part dans cet Ouvrage que les Quintessences de toute espéce étoient à si bon compte chez les Parfumeurs, qu'il étoit assez inutile de s'amuser à en faire soi-même; cependant si par cet esprit même d'amusement on vouloit entreprendre ce travail, ou par d'autres bonnes raisons, je conseille avant toute chose de relire les Principes généraux concernant cette quatriéme Partie, par ce moyen on sera plus en état de comprendre les détails dans lesquels nous allons entrer. Classe III. Les Quintessences.

Pour extraire l'Huile essentielle, autrement dite la Quintessence de Lavande, emplissez de fleurs de Lavande sans être mondées les deux tiers d'une Cucurbite; vous y ajouterez de l'eau Huile essentielle de Lavande.

Classe III. Huile essentielle de Lavande.

commune jusqu'à ce qu'elle surnage de deux doigts; adaptez à la Cucurbite un Chapiteau avec son Réfrigérant à gorge abaissée, & placez l'Alembic au feu ouvert, distillez au fort filet; le phlegme & l'eau spiritueuse monteront en quantité, & l'huile essentielle dont la Lavande abonde considérablement, ne tardera pas à paroître dans le Matras; vous la verrez surnager & vous la séparerez de la maniere que nous avons dit dans les Principes généraux de la IVe. Partie. Dès que vous vous appercevrez qu'il ne tombe plus d'huile dans le Récipient, ou qu'il en tombe peu, ce qui arrive long-temps avant que le phlegme ne soit totalement sorti, alors vous finirez, & si vous avez besoin d'une quantité plus grande de Quintessence, vous commencerez sur nouveaux frais, avec cette différence que le phlegme & l'eau spiritueuse que vous aurez retirées de votre premiere opération peuvent servir dans la seconde à la place de l'eau

commune ; ceci eſt encore une regle générale. Claſſe III. Huile eſſentielle de Lavande

Les vertus de cette huile eſſentielle ſont fort nombreuſes ; elle eſt eſtimée pour les maladies du cerveau, pour les vapeurs hyſtériques & pour l'épilepſie ; on en fait avaler dix ou douze gouttes dans quelque liqueur convenable ; on s'en ſert pour aromatiſer les ſels urineux dont les perſonnes ſujettes aux vapeurs ſe ſervent habituellement ; non-ſeulement elle fait mourir les vers, mais auſſi les vermines & les inſectes. Quatre ou cinq gouttes d'huile eſſentielle de Lavande dans une cuillerée de vin priſe à jeun diſſipent la migraine & fortifient l'eſtomach ; la même huile mêlée avec celle de Mille-pertuis & de Camomille, fait un excellent liniment pour les rhumatiſmes, la paralyſie, les mouvemens convulſifs ; c'eſt ainſi que s'exprime Chomel ſur les propriétés de l'huile eſſentielle de Lavande. Ses Vertus.

La Quinteſſence de Romarin ſe fait Huile eſſentielle de Romarin.

Classe III. Huile essentielle de Romarin.

précisément comme celle dont nous venons de parler ; en un mot, c'est une régle générale pour toutes les plantes de cette espéce, comme le thym, la marjolaine, le serpolet, &c.

Les semences chaudes.

Mais si vous voulez extraire la Quintessence des graines, comme celles d'anis, de fenouil, de coriandre, &c. Vous commencerez par bien piler leur semence, vous en emplirez la moitié d'une Cucurbite, & vous verserez de l'eau commune assez pour la faire surnager de deux doigts ; le reste de la distillation se fait comme celle de la Lavande.

Huile essentielle de Fleurs d'Orange.

L'huile essentielle de Fleurs d'Orange se tire encore par la même méthode ; on aura seulement soin d'ajouter aux fleurs des petites oranges vertes concassées, & l'écorce de quelques oranges ameres.

Quintessence de fruits.

Pour extraire la Quintessence de citron, de cédras, & des autres fruits aromatiques, vous en prendrez les

zestes, vous en emplirez les deux tiers d'une Cucurbite, vous y ajouterez de l'eau commune jusqu'à ce qu'elle surnage, & vous distillerez au feu nud; c'est encore la même opération, ainsi que pour les quintessences de Geniévre, de Laurier, &c. On en prend les bayes, on les écrase, & on observe la méthode générale.

Classe III. Quintessence de fruits.

Quintessence de Bayes.

La Quintessence de Canelle devroit se tirer de même, mais soit que les Hollandois de qui nous recevons cette épice, en enlevent la partie la plus aromatique avant que de la débiter, comme on les en soupçonne, soit que cette écorce rende naturellement peu d'huile, il est certain que par la méthode ordinaire on en tire très-peu. Cette Quintessence a cela de particulier avec quelques autres encore, qu'au lieu de surnager, elle se précipite au fond du Récipient. Comme elle est d'un prix excessif quand on la fait à la maniere des végétaux, je conseillerois aux Ar-

Huile essentielle de Canelle.

Classe III. Huile essentielle de Canelle.

tistes de se contenter d'une forte teinture de cet aromate. Prenez une demilivre de Canelle, que vous réduirez en poudre impalpable; mettez-la dans un Matras à très-long cou, versez sur cette poudre de l'esprit de vin, le plus rectifié sera le meilleur, versez-en assez pour qu'il couvre la poudre d'un bon doigt; bouchez l'orifice du Matras avec un bouchon de liége recouvert de cire jaune, exposez votre Matras au soleil pendant un mois, ayant soin de le remuer fortement deux fois par jour; le mois d'infusion écoulé, débouchez votre Matras, faisant grande attention de ne pas remuer le sédiment; penchez le Matras, & versez par inclination le plus clair de votre teinture dans une phiole bien nette, le reste qui sera trouble pourra vous servir à d'autres usages.

Quintessence de Girofle.

Le Girofle plus onctueux que la Canelle donne son huile essentielle en plus grande abondance; on peut la tirer comme

comme nous venons de le dire de la Canelle par une forte teinture à l'eſprit de vin, ou ſi l'on veut à la maniere des végétaux. Prenez une livre de cloux de Girofle, pilez-les dans un mortier de marbre, jettez-les dans un bocal de verre, ajoutez quatre pintes d'eau commune, entre tiéde & bouillante, bouchez exactement votre bocal avec un bouchon de liége, recouvert de cire jaune, placez-le à une chaleur plus que tempérée, faites durer l'infuſion trois ſemaines ou un mois, verſez alors ce qui eſt contenu dans le bocal, dans une Cucurbite de médiocre grandeur, adaptez-lui un Réfrigérant à gorge abaiſſée, & diſtillez au feu nud & au fort filet; la Quinteſſence ſortira avec l'eau ſpiritueuſe, mêlée de beaucoup de phlegme; mais comme elle eſt plus peſante que ces deux ſubſtances, vous la trouverez précipitée au fond du Récipient, vous la ſéparerez ſelon l'art, & vous la réſerverez précieuſement dans une

Claſſe III. Quinteſſence de Girofle.

Classe III. Quinteſſence de Girofle.

phiole. Démontez enſuite votre Alembic, & verſez dans la Cucurbite l'eau ſpiritueuſe qui vous reſte de votre ſéparation ; ajoutez une pinte d'eau commune, & recommencez la diſtillation ; vous retirerez encore quelque peu d'huile eſſentielle que vous joindrez à la précédente. Cette méthode peut ſervir pour la Canelle, mais je préviens ſur le ſuccès ; il ſera médiocre par le peu d'huile eſſentielle qu'on retirera. On peut encore tirer la Quinteſſence de Girofle *per deſcenſum ;* conſultez ſur cela Meſſieurs Lemery, Charas, Malouin, Macquer. Je n'ai point parlé des propriétés médicales de toutes ces Quinteſſences, il ſuffit de ſçavoir qu'elles ſont les mêmes que celles des ſujets d'où elles ſe tirent, mais dans un degré de perfection infiniment ſupérieur.

S'il arrive que les huiles eſſentielles ſoient troubles après la ſéparation, il ſuffira pour les clarifier de les expoſer au ſoleil pendant quelques heures, bou-

chées ſimplément d'un morceau de papier.

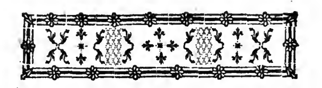
Claſſe III. Quinteſſence de Giroſle.

On peut conclure de toutes ces méthodes qu'il eſt pénible & diſpendieux d'extraire les huiles eſſentielles, mais comme la plûpart des Marchands ſont ſujets à les ſophiſtiquer, on ne feroit pas mal de les faire ſoi-même, à moins qu'on n'en ait ni le loiſir ni les moyens; j'appelle moyens la difficulté de trouver en aſſez grande quantité & qualité, les ſujets ſur leſquels on voudroit travailler, comme les Cédras, la fleur de Romarin, & même la fleur d'Orange, qui n'eſt rien moins que commune & à bon marché dans certains pays.

J'allois finir cet ouvrage de pur amuſement, quand j'ai fait une réflexion qui m'a engagé de l'étendre encore; il s'en faut bien que j'aie parlé de toutes les Liqueurs & de toutes les eaux de ſenteurs connues; j'en ai déja donné la raiſon, j'ai voulu me rendre utile ſans priver perſonne du plaiſir d'être

Classe III. Quinteſſence de Girofle. créateur. Pour mettre tout le monde à portée de le devenir, j'ai jugé qu'un petit Dictionnaire qui renfermeroit l'Hiſtoire naturelle abrégée de toutes les ſubſtances aromatiques, ſeroit non-ſeulement d'une grande commodité, mais encore néceſſaire aux Artiſtes ingénieux, & même intéreſſant pour toutes ſortes de perſonnes; c'eſt ce petit Dictionnaire que je préſente ici, auquel j'ajouterai un Vocabulaire de mots qui ne ſont point d'uſage, & de termes de l'Art inconnus à d'autres qu'aux Artiſtes; ce ſera comme un Supplément & une explication de ce qu'il peut y avoir d'obſcur dans cet Ouvrage.





SUPPLEMENT
A LA CHYMIE
DU GOUT ET DE L'ODORAT,
EN FORME DE
DICTIONNAIRE.

A B.

ABRICOTIER, arbre fruitier trop connu pour mériter une deſcription ; nous obſerverons la même conduite dans des cas ſemblables. Quoique le fruit de cet arbre ne ſoit que médiocrement odorant, nous le rangeons cependant parmi les ſubſtances aromatiques, parce qu'il peut ſervir à faire

de très-bonnes compoſitions ; cette raiſon nous déterminera encore à placer ici quelques autres plantes, racines, baumes, bitumes, ſucs, quoiqu'ils ne ſoient que peu odorants.

Les noyaux ou amandes d'Abricots ſervent de baſe au Ratafiat qui porte ce nom.

ABSYNTHE, nous en avons parlé amplement dans ſon article. Voyez page 124. Part. II. art. XIII.

ACHE, il y a de trois ſortes d'ache ; l'ache proprement dit, dont le Célery eſt une variété, voyez page 118. Part. II. art. XI. l'ache de montagne, autrement appellée Liveſche, voyez au mot Leveche, & l'ache d'eau, autrement appellé Berle : cette plante vient naturellement dans les lieux humides, le long des ruiſſeaux & des fontaines ; il y en a de deux ſortes, la grande & la petite ; on ſe ſert indiſtinctement de l'une pour l'autre. Cette plante eſt antiſcorbutique ; on l'emploie avec ſuccès

dans les rétentions d'urine, obstructions, scorbuts, & autres maladies chroniques.

ACORUS, racine aromatique; c'est celle d'une plante dont les feuilles sont assez semblables à celles de l'iris; cette racine se trouve presque toujours à fleur de terre; elle est de la grosseur du petit doigt, pleine de petits filamens, légere, noueuse, de couleur blanche tirant sur le rouge, d'un goût piquant & assez amere; elle croît originairement dans la Lithuanie & dans la Tartarie; comme elle est fort sujette à être vermoulue, il faut y prendre garde, & la choisir nouvelle, bien nourrie, & d'une couleur vive.

ALOES, suc aromatique d'une plante qui porte le même nom; ce suc est de trois sortes: 1°. l'Aloës de Zocotora, Isle de la mer Rouge où cette plante croît; c'est le meilleur de tous; il est roux, gras, pur, luisant, fort amer, friable, facile à dissoudre, & très-aro-

matique. 2°. L'Aloës nommé hépatique, parce qu'il ressemble au foye, n'est ni aussi pur, ni aussi aromatique que le précédent, on peut cependant l'employer à son défaut. 3°. L'Aloës Caballin, qui ne sert que pour les chevaux. L'Aloës est, dit-on, très-contraire aux personnes qui sont sujettes à avoir des vapeurs, mais il fait du bien à celles qui sont sujettes aux humeurs visqueuses, phlegmatiques & pituiteuses.

AMANDE, tous les fruits à noyaux ont une amande, ce n'est point de celle-là dont nous voulons parler ici; l'amande proprement dite est de deux espéces, l'amande douce qui n'a aucune odeur, par conséquent inutile à nos Artistes, & l'amande amere, qui sert de base au macaroni*, & dont on peut se servir pour essayer de nouvelles combinaisons; il faut les choisir grosses, fraîches, & bien prendre garde qu'elles ne sentent le rance, défaut ordinaire

de celles qui ne ſont pas nouvelles ; il faut encore prendre garde de ne pas confondre l'amande amere avec le noyau de Pêche, auquel elle reſſemble aſſez ; celui-ci eſt plus petit, plus plat, & plus ridé ; il eſt purgatif.

AMBRE, bitume aromatique, on en connoît de deux eſpéces, l'ambre gris & l'ambre jaune ; ce dernier ayant aſſez peu d'odeur eſt rarement employé : l'ambre gris, ſi célébre par l'excellence de ſon parfum, eſt très-peu connu du côté de ſon origine ; ce que les Naturaliſtes en ont dit eſt peu ſatisfaiſant : on le trouve en mer, voilà ce qu'il y a de conſtant ; mais comment s'y trouve-t-il ? On ne donne ſur cela que des conjectures très-vagues.

On diſtingue trois ſortes d'ambre gris ; le meilleur & le plus rare vient de l'Iſle de Ceylan, il eſt d'un gris marbré, quelquefois de rouge, quelquefois de jaune ; ſon odeur eſt fort pénétrante. Le ſecond nous vient de

Zechra, fur les côtes de l'Arabie heureufe; on en trouve, mais affez rarement, fur quelques côtes de France; il eft de couleur cendrée, un peu pâle, tacheté de noir; on voudroit le faire paffer pour le meilleur, il eft bon, mais il s'en faut bien qu'il foit auffi aromatique que celui de Ceylan. On appelle la troifiéme efpéce ambre renardé, il eft noir, c'eft le moins bon de tous; en général l'ambre gris pour être de bonne qualité doit être cendré ou blanchâtre, léger, pur, piqué avec la pointe d'une éguille un peu chaude, il doit rendre une liqueur onctueufe, très-odorante & très-fuave. L'ambre noir, ou totalement blanc, doit être rejetté, auffi-bien que celui que l'on contrefait avec le mufc, & le bois d'aloës, vous connoîtrez cette fabrication en le pétriffant entre vos doigts; s'il s'amollit comme de la cire, il eft faux. Pour réduire l'ambre gris en effence, Glafer dit qu'il en faut prendre deux

drachmes, & un ſcrupule de muſc du Levant; il faut les réduire en poudre, les mettre dans un Matras, verſer ſur ce mêlange quatre onces d'eſprit de vin du meilleur, bien boucher le vaiſſeau, & le laiſſer en digeſtion pendant huit jours, au bout deſquels il faut verſer par inclination dans une phiole de cryſtal ce qu'il y aura de plus limpide; ce ſera l'eſſence que vous deſirez. Elle ſe congéle fort aiſément, mais elle redevient liquide avec une égale facilité; il ſuffit pour cet effet de l'expoſer à la plus petite chaleur. On dit que l'eſſence d'ambre gris eſt un excellent confortatif.

AMMI, nous avons parlé de cette plante, mais un peu trop ſuccinctement; ſa tige eſt aſſez haute; elle pouſſe pluſieurs rameaux en forme de paraſol qui ſe terminent par de petites fleurs blanches qui deviennent une ſemence preſque ronde, un peu longue, aſſez menue, & approchant des grains de

ſable ; c'eſt cette ſemence qu'il faut employer, parce qu'elle eſt aromatique. Le meilleur Ammi vient du Levant de l'Iſle de Créte, ſon goût tient de l'origan & du thym.

AMMOMUM, on donne ce nom à deux choſes qu'il faut bien diſtinguer, & qui ſont toutes différentes ; à un fruit & à une plante ; l'ammomum en grappe eſt un fruit qui nous vient des grandes Indes ; cette grappe porte deux pouces de long ou environ, elle eſt fort ſerrée, compoſée de grains attachés le long d'une eſpéce de nerf qu'elle entoure juſqu'à ſon extrémité, chaque fruit eſt une ſorte de gouſſe triangulaire dont les angles ſont arrondis & terminés vers le ſommet par un bouton ; ce fruit eſt partagé en trois cellules, remplies de ſemences preſſées les unes contre les autres, d'un rouge bien foncé & très-aromatiques. Pour les avoir bonnes, ces ſemences, il faut les choiſir hautes en couleur, peſantes, d'une odeur péné-

trante. Celles qui ſont noires, ridées, légeres, ne valent rien. L'ammomum eſt apéritif, cordial, propre à ranimer un ſang trop rallenti, & à réparer les eſprits diſſipés. L'ammomum plante eſt appellé Sizon, voyez ſon article ci-après.

ANETH, plante carminative qui vient dans les champs & dans les prés ſans aucun ſoin; quand on la cultive dans les jardins elle eſt beaucoup meilleure, ſes feuilles reſſemblent à celles du fenouil, dont elle a d'ailleurs toutes les propriétés.

ANGÉLIQUE, voyez l'art. XII. page 121.

ANIS, voyez l'art. IX. page 105.

ASPALATH, bois aromatique que fournit un petit arbre épineux; ce bois eſt maſſif, peſant, oleagineux, de couleur pourpre & tacheté, à cela près, fort ſemblable au bois d'aloës. On connoît juſqu'à quatre ſortes d'Aſpalath: le premier a l'écorce couleur de cen-

dre, & le bois pourpre; le second eſt couleur de buis; le troiſiéme eſt blanc avec un petit lit de couleur citrine; enfin le quatriéme eſt rouge, c'eſt le *lignum Rhodium*, autrement dit bois de Roſe. La premiere eſpéce d'Aſpalath eſt fort rare, je crois qu'elle nous vient du Levant par Marſeille; les autres eſpéces ſont plus communes.

AULNEE, ou ENULA CAMPANA, cette plante, dont la racine eſt aromatique, a ſes feuilles ſemblables à celles du bouillon blanc mâle, un peu plus longues cependant, & un peu plus rudes; Dioſcoride dit qu'il y a des endroits où elle ne jette point de tige, ſa racine eſt blanchâtre tirant ſur le roux, fort odorante, ſur-tout quand elle eſt d'une certaine groſſeur; elle croît dans les montagnes; elle ſe plaît dans les lieux ſecs & à l'ombre; on cueille ſa racine en Eté, & l'ayant miſe par morceaux, on la fait ſécher; le reſte de la plante ne peut point nous ſervir.

B.

BADIANE, voyez l'article IX. page 108.

BASILIQUE, petite plante qui embaume par son parfum; il y en a de plusieurs espéces, & quoique toutes aromatiques, le choix cependant n'en est point indifférent; je conseillerois à nos Artistes de se déterminer pour la petite espéce, qui sent tantôt le clou de girofle, & tantôt le citron; on tire de celle-la par la méthode que nous avons enseigné, une huile essentielle admirable : toute la plante est céphalique.

BAUME, résine aromatique, nous n'entendons parler ici que du baume naturel, les préparations Galéniques ausquelles on donne ce nom, n'étant point de notre ressort; il y a quatre sortes de Baumes très-célébres.

1°. Baume d'Egypte, de Judée, de la

Mecque ainſi nommé du lieu où il croît, Baume blanc, vrai Baume; c'eſt le Baume par excellence, auſſi eſt-il extrêmement rare. L'arbriſſeau qui diſtille cette réſine précieuſe, ne croît jamais plus haut que quatre à cinq pieds; ſes feuilles reſſemblent à celles de la Rue, mais beaucoup plus blanchâtres; elles tombent tous les ans au mois de Décembre & reviennent vers le milieu du Printemps; ſes fleurs ſont ſemblables à celles du petit Jaſmin, après leſquelles vient une petite graine aromatique dont nous parlerons ci-après; c'eſt le Carpo-Balſamum. Le Grand Seigneur eſt ſi jaloux de la production de cet arbriſſeau, qu'il s'en eſt réſervé à lui ſeul la poſſeſſion & la culture; il y a des Janiſſaires nommés pour la garde des Jardins où on le cultive, & ce n'eſt que par leur moyen que l'on peut avoir de ce Baume, encore cela eſt-il aſſez difficile, tout eſt réſervé pour ſa Hauteſſe, qui en fait des préſens aux

Têtes couronnées & aux Ambaſſadeurs.

2°. Baume de Pérou : il coule d'un arbre aſſez ſemblable au Myrthe ; il y en a de trois ſortes, le plus commun eſt d'un rouge foncé, noirâtre, & d'une odeur très-agréable ; on l'appelle Baume de lotion, parce qu'il ſe tire par la » coction des branches de ces arbriſ- Chomel, Tome II. Plant. Aſtr. » ſeaux dans l'eau commune, ſur la- » quelle (après l'ébullition d'une cer- » taine durée) nage une graiſſe noirâ- » tre, ou liqueur huileuſe, qui ſe ſépare » aiſément » ; c'eſt le Baume noir du Pérou. La deuxiéme eſpéce eſt appellée le Baume ſec, dur, ou en coque, il diſtille des branches taillées de ces arbriſſeaux ; on le recueille dans des Cocos que l'on a vuidé auparavant : on les ſuſpend enſuite au ſoleil, au moyen de quoi le ſuc réſineux ayant évaporé tout ce qu'il pouvoit contenir d'aqueux, reſte dur & ſec. Ce Baume eſt moins rouge que le précédent, mais

il en a toutes les propriétés & l'odeur.

La troisiéme espéce est plus rare, sa couleur est blanche & on l'appelle Baume blanc, il coule de l'incision qu'on fait à l'écorce du tronc & des plus grosses branches; il est liquide, fort odorant, & approche de la couleur & des vertus du véritable Baume blanc de Judée.

3°. Baume de Tolu, ou de Carthagene dans l'Amérique méridionale; il coule d'une espéce de Pin dont les feuilles ressemblent à celles du Caroubbier; ce Baume tire sur le rouge un peu doré, en consistence de syrop, gluant & adhérant, de saveur douce & agréable, d'une odeur qui approche de celle du citron; c'est le plus supportable de tous les Baumes pour être pris intérieurement.

4°. Baume de Copahu, son odeur est forte, mais peu agréable; voilà une raison plus que suffisante pour ne point nous y arrêter.

Il y a encore une autre espéce de Résine qu'on pourroit appeller Baume du Canada ; il croît dans cette partie de l'Amérique septentrionale ; son odeur n'est pas désagréable, j'y trouve quelque chose qui approche de l'odeur du Baume de Tolu ; un Artiste intelligent pourroit en tirer parti : tous les Baumes en général ont de grandes vertus ; il faut lire sur cela ce qu'en ont écrit les bons Auteurs, ils sont en assez bon nombre.

BAUME, plante aromatique. Voyez Menthe.

BDELLIUM, gomme résine ; il y en a de deux sortes, celui qui vient de l'Arabie, & celui qui vient des Indes, celui-ci âcre, plein d'ordure, noirâtre, formé en gros pains, ne peut être d'aucun usage pour nous étant d'une odeur désagréable : le premier que l'on nous apporte du Levant en belles larmes, pures, claires, odorantes, peut faire un très-bon effet dans quelques combinaisons.

BENJOIN, gomme résinée, il en est peu d'aussi aromatique : on nous l'apporte de l'Isle de Sumatra & de Siam dans les Indes orientales, où elle découle d'un arbre prodigieusement haut ; il y trois sortes de Benjoin. 1°. Benjoin amygdaloïdes, parce qu'il ressemble à des amandes rompues ; c'est une larme rougeâtre, pure, claire, d'une odeur très-agréable : quand on la brule elle rend une fumée aromatique qui sent le bois d'Aloës ; cette espéce de Benjoin passe constamment pour être la meilleure.

2°. Benjoin de Boninas, c'est le nom que lui donnent les habitans de Sumatra ; il est de couleur noire & très-odoriférant, cependant il n'approche pas de la bonté du précédent ; on le recueille sur les jeunes arbres qui distillent le Benjoin.

3°. Le Benjoin de la troisiéme espéce est noir comme celui dont nous venons de parler, mais il s'en faut bien

qu'il ſoit auſſi aromatique ; c'eſt le moindre de tous ; on le vend chez les Droguiſtes en maſſe grenue.

BÉTOINE, plante fort commune & odorante ; elle ſe trouve par-tout ; on l'employe fréquemment à cauſe de ſes vertus ; elle eſt diurétique, céphalique, vulnéraire.

BÉZOARD, pierre ou plutôt calcule aromatique qui ſe trouve dans l'eſtomach d'un animal originaire de Perſe & des Indes orientales ; cet animal, diſent les voyageurs, reſſemble en partie au Cerf, & en partie au Bouc, ſon poil eſt roux, il eſt appellé *Bézoard* par les Indiens.

Le Bézoard eſt de différentes couleurs, relativement au tempérament de l'animal qui le produit ; il s'en trouve de ternes, de pâles, de tannés, &c. Pour être d'une bonté non équivoque, il doit être de couleur noire ou verdâtre, formé par des couches déliées & en grand nombre, polies & faciles à

enlever, après quoi vers le centre de la pierre on doit trouver de la paille, du sable, ou quelque corps étranger qui servent comme de noyau & de premier principe à la formation de cette espéce de calcul. Pour connoître si le Bézoard n'est point falsifié, il faut le frotter avec de l'eau de chaux, s'il jaunit, c'est un signe qu'il est vrai & non contrefait; pour deuxiéme épreuve, il faut frotter une feuille de papier avec de la craye, ou du blanc de ceruse, ensuite on passe le Bézoard sur cette feuille, s'il y laisse des traces verdâtres il est bon, sans quoi il est falsifié.

Il y a un autre Bézoard qu'on appelle occidental, parce qu'il vient de l'Amérique, mais il n'est pas à beaucoup près aussi bon que le précédent, quoique produit comme l'autre, & même par un animal tout-à-fait semblable, à peine est-il odorant; le Bézoard est cardiaque, sudorifique, il résiste au venin.

BIGARADE, Orange amere fort commune, fort connue, & fort aromatique; ses fleurs, ses zestes sont employés utilement. Voyez l'article VII. page 97.

BOIS ODORANS, il y en a de bien des sortes; Bois d'Aloës, l'arbre qui distille le suc aromatique d'Aloës, dont nous avons parlé plus haut, vient dans plusieurs endroits des Indes orientales, son bois est fort odorant, mais il faut sçavoir le choisir; celui qui se trouve immédiatement sous l'écorce, a quelque odeur il est vrai, mais il est plus propre à être travaillé qu'à servir de parfum, aussi les Indiens l'employent-ils à faire des armes, parce qu'il est fort dur & fort serré; le cœur de l'arbre est proprement le Bois d'Aloës dont nous voulons parler ici, il est brun, résineux, il brule comme une chandelle, & sa résine exhale une odeur très-agréable; il est cordial, céphalique, très-propre à fortifier le cerveau, à réveil-

-ler les esprits, & à ranimer le sang.

Bois de Baume, il s'en trouve quelquefois qui a assez d'odeur, c'est le Xilo-Balsamum des Droguistes, ou les branches de l'arbre qui distille le Baume dont nous avons parlé plus haut.

BOIS DE CANNELLE. Voyez SASSAFRAS.

Il y a encore d'autres bois aromatiques, comme les Bois de Laurier, de Romarin, de Rose, de sainte Lucie, &c. dont on peut tirer un très-bon parti, mais ils sont trop connus pour qu'il soit besoin de nous y arrêter.

BOUILLON BLANC, plante commune & sauvage, elle est de plusieurs espéces; il n'y a que celle qui porte une tige haute, une fleur jaune, & d'une odeur fort douce & fort agréable qui puisse servir, encore la tige, les feuilles & la racine ne sentant rien, ne peuvent par conséquent point nous servir.

C.

CACAO, fruit composé de soixante à quatre-vingt amandes singuliérement arrangées. Son odeur n'est pas bien remarquable, mais par sa saveur grasse & onctueuse, il fait la base du Chocolat. Plusieurs sortes d'arbres portent le Cacao, le Cacahuaquahuilt, le Xuchicacahuaquahuilt, & le Tlacacahuaquahuilt; ils viennent tous dans l'Amérique, sur-tout au Mexique. La différence des arbres fait qu'il y a différentes espéces de Cacao, entre autres le gros & le petit Caraque, ainsi nommés de la province de Nicaragua, où ils croissent tous deux; il vient aussi du Cacao dans l'Isle Saint Domingue. Quand il est gros il est passablement bon, mais quand il est petit, il ne vaut rien du tout.

CACHOU, sucs préparés en forme de pâte dure, séche, noirâtre, que

l'on nous apporte du Japon ; les Européens ne sont pas trop d'accord sur ce qui entre dans la composition de cette pâte ; les uns veulent que ce soit les sucs combinés d'un fruit nommé Areca, & de l'écorce d'un arbre épineux appellé Catechu par les Japponois ; les autres soutiennent que c'est un extrait de la Réglisse des Indes, du Calamus aromaticus, & de l'Areca ; quand on mâche le Cachou, on sent d'abord une saveur amere & même austere, qui change & devient enfin très-douce & très-agréable.

On nous apporte aussi des Indes occidentales un autre Cachou, qu'on est obligé de préparer en Europe, en y mêlant des aromates & du sucre, & que l'on forme en dragées ; préparé de cette sorte, il est fort bon dans les indigestions, dans les foiblesses d'estomach, & pour corriger la mauvaise haleine. Les personnes sujettes aux rapports aigres, aux crudités & aux vents,

peuvent s'en ſervir avec confiance ; on en prend quatre, ſix, juſqu'à douze grains.

CALAMENT, plante aromatique. Ses feuilles ſont rondes, un peu pointues, d'un vert pâle, quelquefois tacheté de blanc. Ses fleurs ſont petites, preſque ſemblables à celles du Romarin, & ſortent de divers endroits de la tige ; cette tige jette quantité de rejettons en commençant depuis la racine. Il ſe trouve aſſez ordinairement dans les bois taillis, & le long des avenues un peu découvertes. Celui qui vient ſur les montagnes du Languedoc & des autres provinces méridionales de la France, eſt ſans contredit le meilleur de tous ; il eſt d'une ſaveur pénétrante, & d'une odeur forte & aromatique ; toute la plante, à l'exception de la racine, peut ſervir, mais ſur-tout les fleurs & les feuilles, qu'il faut ſécher pour s'en ſervir au beſoin : cette plante eſt très-céphalique.

CALAMUS AROMATICUS, canne ou roſeau aromatique; on nous l'apporte des Indes, & il ſe vend à Marſeille dans des petites boëtes faites exprès. Comme il eſt fort rare, cher par conſéquent, les Droguiſtes lui ſubſtituent un roſeau qu'ils ont l'art de rendre aromatique, mais auquel ils ne peuvent point donner les propriétés de la véritable canne odorante; voilà pourquoi, de crainte d'être trompé, on ſe ſert plus volontiers de l'Acorus dont nous avons parlé dans ſon lieu; cette racine a toutes les vertus & l'odeur du véritable Calamus aromaticus.

CAMOMILLE, plante médiocrement odorante; il y en a de pluſieurs eſpéces, mais il n'y en a qu'une dont on puiſſe ſe ſervir, c'eſt celle qui vient dans les bleds, dont la fleur eſt jaune en-dedans & les feuilles blanches en-dehors, diſpoſées en rayons.

CANNELLE. Voyez l'art. V. page 84.

CANNELLE BLANCHE, écorce aromatique produite par un arbre fort commun dans les Isles saint Domingue & Madagascar : cette écorce est plus épaisse que la Cannelle ordinaire, d'un blanc sale ou cendré; elle a l'odeur de la Muscade; sa saveur est très-acre & très-piquante; on l'employe avec succès dans les maladies scorbutiques.

CAPILLAIRE : il est de différentes espéces fort connues & peu rares, pas même celui de Canada, qui est le meilleur & le plus odorant de tous.

CARDAMOMUM, Malaguette ou Graine de Paradis, c'est une graine odorante, & d'une saveur piquante comme le Poivre; cette graine se trouve dans des gousses en forme de figue : il y a trois sortes de Cardamomum, le grand, le moyen, & le petit; celui-ci est préférable aux deux autres, en goût, en odeur, & en vertu; les Cardamomum de toute espéce croissent dans les Indes orientales, à Calecut, à Malabar, & à Java.

CARPO-BALSAMUM, c'eſt le fruit de l'arbre qui diſtille le Baume de la Mecque ; ce fruit eſt tout-à-fait ſemblable à celui du Térébinthe, tant en groſſeur, qu'en figure, & en couleur ; il eſt attaché à l'arbre par un petit calice recouvert d'une membrane rougeâtre, qui renferme pluſieurs autres tuniques plus épaiſſes, ſous laquelle eſt contenue la ſemence pleine d'un ſuc jaune & mielleux, dont le goût eſt un peu amer, ſon odeur eſt fort agréable ; elle approche beaucoup du vrai Baume.

CARVI. Voyez l'art. VIII. Part. III. page 201.

CARYOPHILLATA, racine aromatique d'une plante qui vient dans les bois humides ; il faut l'arracher ſur la fin du mois de Mars, pour lors cette racine eſt d'une odeur fort agréable, elle ſent le clou de Girofle, ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte ; on la nomme auſſi Herbe bénite, à cauſe de ſes excellentes vertus, elle eſt fébrifuge, cardiaque, & céphalique.

CASSIALIGNEA. Voyez article V. Part. II. pag. 87.

CÉDRAS. Voyez art. VI. Part. II. pag. 95.

CÉLERI. Voyez article XI. Part. II. page 118.

CERISES, il y a des Cerifes de mille fortes; ce fruit n'a pas un parfum bien fenfible, mais il eft employé avec le plus grand fuccès par les Artiftes intelligens; voyez les différens endroits où il en eft parlé dans le corps de cet Ouvrage, entre autre l'article I. de la IIIe. Partie, pages 181, 182, &c.

CHAMŒDRIS; la Germandrée, petite plante dont les fleurs font médiocrement aromatiques; elle croît en divers lieux, dans les bois, dans les plaines, & fur les montagnes; celle qui croît fur les hauteurs eft préférable à celle qui vient dans les bas; fes tiges font fort petites, fes feuilles affez longues, & échancrées comme celles du Chêne, c'eft pour cela qu'on l'appelle

aussi Chenette ou Quercula ; cette plante est fébrifuge.

CHEVREFEUILLE, arbrisseau très-commun dans les bois, on le cultive aussi dans les Jardins ; on en fait des berceaux & des allées ; on en orne les parterres ; sa fleur est odorante.

CITRON. Voyez l'art. VI. Part. II. page 92.

CIVETTE, espéce de chat sauvage fort commun au Royaume d'Issiny en Guinée ; on en tire un parfum très-agréable, qu'on nomme Civette, du nom de l'animal qui le produit. La poche ou receptacle de ce parfum est situé au-dessous de l'anus, sa capacité peut contenir un petit œuf de poule ; cette poche est composée de deux tuniques ; entre lesquelles sont placées plusieurs glandes qui contiennent la liqueur odorante ; il faut la choisir grasse, épaisse, noirâtre, d'odeur suave & assez semblable à celle du Musc.

COING. Voy. l'art. V. Part. III. p. 194.

CORIANDRE, plante connue dont la graine eſt odorante.

COSTUS, racine aromatique ; il en vient en différentes parties du monde, à la Chine, aux Indes, en Syrie, &c. ce qui fait qu'on lui trouve quelque différence, relativement à la température du climat & du ſol qui la produit. Cette racine eſt aſſez épaiſſe, bien nourrie, de la groſſeur du pouce ou environ, d'une couleur blanche tirant un peu ſur celle du Buis. Les Marchands Droguiſtes vendent ſous le nom de Coſtus une écorce d'arbre dont l'odeur approche fort du Coſtus véritable ; cette écorce eſt griſe, raboteuſe, pleine de fiſſures en-dehors, un peu plus épaiſſe que la Cannelle, à qui elle reſſemble aſſez pour la forme ; c'eſt le Coſtus corticoſus.

CUBEBES, eſpéce de Poivre plus doux & plus aromatique que le poivre ordinaire, auquel il reſſemble aſſez par ſa graine ronde & par ſa couleur noire.

C'eſt, dit Scroder, le fruit d'un arbre qui a beaucoup l'air d'un Pommier, mais dont les feuilles ont plus de rapport à celles du Poivre, un peu plus étroites cependant; ce fruit vient en forme de grappe; les Cubebes fortifient le cœur & l'eſtomach; elles aident à la digeſtion, excitent la ſalive; on peut s'en ſervir au lieu de Cachou, pour rendre l'haleine douce & agréable; on le prend ſans préparation, depuis quatre juſqu'à huit ou dix grains.

CUMIN, voyez l'art. VIII. Part. III. pag. 201.

D.

D A.

DAUCUS, carotte ſauvage très-commune dans les prés; celle qui vient dans l'Iſle de Candie, & qu'on nomme par cette raiſon Daucus creticus, eſt infiniment meilleure que la nôtre, ſa tige eſt haute environ de deux pieds,

ſa fleur en paraſol eſt blanche, ſa graine de même, mais forte, velue, de bonne odeur quand on la mâche; elle eſt carminative.

DICTAMME. Voyez FRAXINELLE.

DICTAMME DE CRÉTE, cette plante porte le même nom que la précédente; elle eſt cependant bien différente, quoiqu'originaire de l'Iſle de Candie, comme ſon nom le porte; elle eſt devenue depuis quelque temps fort commune en France, c'eſt une eſpéce d'Origanos, il ne faut ſe ſervir que de la fleur & de la feuille: la tige & la racine n'ayant point d'odeur, ne peuvent par conſéquent être d'aucun uſage pour nous.

E.

E G.

ÉGLANTIER, roſier ſauvage, ou Roſe de chien; cet arbriſſeau eſt extrêmement commun dans tous les pays,

ſa fleur eſt purgative comme celle des autres Roſiers, mais elle eſt un peu plus aſtringente.

ENCENS, réſine aromatique qui découle d'un arbre qui vient en Arabie, & que l'on ne connoît point en Europe. On fait une inciſion au tronc de l'arbre, par ce moyen le parfum en queſtion diſtille en abondance, il tombe en larmes; le premier eſt le plus précieux, on l'appelle Encens mâle ou Oliban: celui qui coule enſuite eſt appellé Encens femelle, il n'eſt pas ſi fin que le précédent. L'Encens mâle eſt blanc tirant ſur le jaune, rond, ſemblable à des gouttes & gras en-dedans; l'Encens femelle eſt une gomme plus réſineuſe, plus molle, plus jaune, & qui s'enflamme plus aiſément. L'Encens de l'une & de l'autre eſpéce, eſt un vulnéraire déterſif.

ESTRAGON, plante potagere fort odorante, très-commune, & très-connue,

F.

FENOUILLE, on sçait combien la graine de cette plante est odorante, on ne connoît pas moins ses vertus, c'est une des quatre semences chaudes majeures.

FRAISE, ce fruit est d'un grand secours dans la composition des Ratafiats à fruits rouges.

FRAMBOISE, son parfum est admirable, ainsi que la Fraise; elle sert à la composition des Ratafiats domestiques, mais comme elle est plus haute en odeur, elle sert aussi davantage.

FRAXINELLE, plante résineuse & aromatique, sa tige jette plusieurs branches, sa feuille ressemble à celle du Frêne, sa fleur est blanche, tirant sur le rouge; la transpiration de cette plante est prodigieuse, on peut s'en convaincre par l'expérience suivante: prenez dans un temps sec & serain une bougie

allumée, approchez-la à quelque distance de la plante, aussitôt elle prendra feu, & jettera une flamme haute & brillante; quand on fait l'expérience pendant la nuit, elle paroît avec plus d'avantage. Les fleurs & les feuilles de cette plante prises comme du Thée, soulagent les personnes sujettes aux vapeurs.

G.

G A.

GALANGA, racine aromatique; elle est de deux sortes, le grand & le petit Galanga, le petit est le meilleur, on nous l'apporte de la Chine; c'est une racine menue, noueuse, rougeâtre en-dedans & en-dehors; elle abonde en sel âcre, & en huile aromatique, d'un goût piquant comme le Poivre; elle est bonne dans les maladies qui procédent de cause froide.

GANS NOTRE-DAME ou L'AN-

CHOLIE, plante odorante; ses feuilles sont de moyenne grandeur; elles tiennent entre celles de la Violette & du Bouillon blanc, ausquelles elles ressemblent encore mieux par leur villosité; sa tige est anguleuse, de la hauteur de deux pieds, de laquelle partent plusieurs rameaux, sa fleur est rouge tirant sur le blanc; elle est odorante; ses racines ressemblent à celles de l'Ellebore noir; son odeur approche de celle de la Cannelle; elle se plaît dans les lieux humides & marécageux. Un gros de racine en poudre prise dans un verre de vin appaise la colique néphrétique; la teinture des fleurs, tirée à l'esprit de vin, est excellente pour nettoyer la bouche & raffermir les gencives; toute la plante est apéritive.

GENIÉVRE, consultez l'article X. page 112. Partie II.

GINGEMBRE, épice; c'est une racine qu'on nous apporte des Indes & du nouveau monde; il faut la choisir

blanche, grosse, nouvelle, & prendre garde qu'elle ne soit vermoulue; elle est piquante comme le Poivre, mais plus douce.

GIROFLE, épice. Voyez page 172. n°. IX. Part. III.

GIROFLIER, jaune ou violet; cette plante si connue par la bonne odeur de sa fleur, est hystérique & céphalique; on peut tirer un très-bon parti de son parfum.

GOMME, suc visqueux & odorant qui coule de certains arbres; il y a un grand nombre d'espéces de Gommes, nous ne parlerons ici que de celles qui sont aromatiques.

1°. Gomme animée, elle ressemble au premier coup-d'œil à l'ambre jaune; on en trouve de deux sortes dans nos boutiques, celle qui vient d'Orient, & qui est très-rare, & celle qui vient du nouveau Monde beaucoup plus commune: plusieurs la confondent avec la Gomme Elemi, il n'y a point de

mal à cette erreur, elles ont toutes deux les mêmes propriétés.

2°. Gomme Elemi, il y a encore bien du choix dans cette eſpéce de Gomme: celle que l'on vend d'ordinaire chez les Droguiſtes, & qui reſſemble à la poix de Bourgogne, n'eſt qu'une eſpéce de galipot de nulle valeur; la vraie Gomme Elemi nous eſt apportée d'Ethiopie en gros morceaux longs enveloppés de feuilles; elle eſt blanche tirant un peu ſur le verd, plutôt molle que dure, d'une odeur agréable; au défaut de la Gomme Elemi qui nous vient d'Ethiopie, on peut employer celle qui nous eſt apportée de la nouvelle Eſpagne, elle eſt au moins auſſi bonne, & elles ſe reſſemblent beaucoup.

3°. Gomme Copal, réſine dure, jaune, & dont l'odeur approche de celle de l'Encens.

4°. Gomme Tacamacha, elle eſt odorante, rougeâtre, entremêlée de veines blanches; elle découle d'un

arbre qui reſſemble aſſez au Peuplier ; il croît dans les Indes Occidentales & à Madagaſcar.

H.

HYSSOPE, plante aromatique commune dans les Jardins ; on en tire une huile eſſentielle fort odorante ; toute la plante eſt céphalique.

I.

J A. I M.

JASMIN, arbriſſeau rampant, dont la fleur eſt auſſi connue, qu'elle eſt ſuave & aromatique. C'eſt une des productions du regne végétable, que l'on peut employer avec le plus de ſuccès dans nos opérations, mais il faut pour cela un peu d'expérience.

IMPÉRATOIRE ou BENJOIN FRANÇOIS, eſpéce d'Angélique ; elle pouſſe une tige haute de trois, quelquefois de quatre pieds ; ſes feuilles

reſſemblent à celles du Panais ſauvage ; ſa graine eſt odorante, mais l'odeur de ſa racine eſt ſupérieure, auſſi n'y a-t-il qu'elle que l'on doive employer ; elle eſt ſinguliérement bonne pour expulſer les vents de l'eſtomach, & pour prévenir la colique ; on peut voir dans les bons Auteurs ſes autres propriétés, elles ſont en aſſez grand nombre.

IRIS, on en connoît de deux eſpéces principales, l'Iris du pays, autrement appellée Glayeul, & l'Iris de Florence ; cette derniere eſt ſans comparaiſon meilleure que l'autre ; on n'emploie que ſa racine, encore ſuppoſe-t-elle du choix. Pour être bonne il faut qu'elle ſoit compacte, difficile à rompre, plutôt petite que groſſe, mais ſur-tout bien odorante.

L.

LADANUM, ſuc gommeux, le véritable a le parfum exquis ; il vient du célébre Mont Ida, dans l'Iſle de Candie ; ce ſont des Caloïers, Moines Grecs, qui employent des ſoins & des peines infinies pour le ramaſſer ſur les feuilles d'un arbre appellé Ciſtus-Ledon. On le conſerve de trois façons ; on met en forme de gâteaux la partie la plus dure & la plus compacte ; on réſerve dans des phioles la partie liquide, & la partie moyenne en conſiſtence de ſyrop épais eſt conſervée dans les feuilles de l'arbre : le Ladanum en pain pour être bon doit être noirâtre, réſineux, d'une odeur ſuave quand on le brûle, friable, & facile à amollir ſous les doigts ; il eſt aſtringent.

LAQUE, gomme qui découle de certains arbres grands comme des Noyers, fort communs à Bengale, & dans quel-

ques autres lieux des Indes orientales; ſon odeur eſt très-aromatique quand on la brûle; il ſuffit même pour cela de la piler, ou de la diſſoudre dans un peu d'Eſprit de vin.

LAURIER, arbre aromatique, le bois, la feuille, les bayes, tout en eſt aromatique; on peut tirer des bayes de Laurier une huile excellente pour les maladies des nerfs, la paralyſie, les convulſions, la colique, & les foibleſſes d'eſtomach.

LENTISQUE. Voyez Mastic.

LÉVECHE, ache de montagne, elle porte ſa tige haute, tendre, cannelée; ſes feuilles ſont larges tirant ſur le rouge; elle eſt toute chargée de graine, longue, forte, noirâtre & aromatique; ſa racine eſt grêle, blanche, odorante, elle embaume l'haleine quand on la mâche.

LIMON. Voyez Citron.

LIQUIDAMBAR, huile ou réſine d'une odeur très-aromatique; elle diſ-

tille d'un fort bel arbre nommé par les Indiens Ococol; cette résine est de deux sortes, la liquide improprement appellée huile, & la séche qui est une vraie résine; la premiere coule naturellement de l'arbre, c'est la meilleure : l'autre se tire par expression, & on la fait sécher ensuite. Il s'en faut bien qu'elle égale la premiere, on ne s'en sert ordinairement que pour parfumer.

LOTIER, c'est le faux baume du Pérou, nommé ainsi parce que l'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser les feuilles de cette plante devient trèsbonne pour les plaies.

LYS, plante anodyne, elle s'éléve facilement dans les Jardins; sa fleur est blanche, odorante; l'eau qu'on en tire par distillation appaise les maux de gorge, & convient à toutes les inflammations intérieures; on la donne à la dose d'un verre, souvent réitérée dans la pleurésie, dans la néphrétique & dans l'ardeur d'urine.

M.

MACERON. Voyez SMYRNIUM.

MACIS. Voyez n°. X. Part. III. pag. 176.

MARRUBE, plante médiocrement aromatique, c'eſt du blanc dont nous voulons parler, le noir n'eſt preſque point en uſage, cette plante croît à la hauteur d'un pied : elle pouſſe pluſieurs tiges d'une même racine commençant à fleur de terre ; ſes feuilles ſont preſque rondes ; rudes, verdâtres & couvertes d'un duvet blanc ; ſes fleurs ſont petites, blanches, placées d'eſpace en eſpace, mais plus ſerrées dans les ſommités, les feuilles & les fleurs de Marrube ſont d'un grand uſage en Pharmacie.

MALABATHRUM, ou FOLIUM INDUM, c'eſt la feuille d'une plante qui croît dans les Indes, comme ſon nom le porte ; cette feuille tient tout

à la fois de celle du Citronnier, & de celle du Laurier royal, un peu moins verte que cette derniere, ayant trois côtes en long; le Malabathrum eſt médiocrement odorant, il ſent un peu le cloux de Girofle; il eſt diurétique & ſtomachal.

MARUM, petite plante ligneuſe & très-aromatique; ſes feuilles ſont d'un vert pâle, pointues, reſſemblant aſſez au fer d'une pique placées en oppoſition l'une vis-à-vis de l'autre; on préfére le Marum à la Marjolaine, & on a raiſon; il donne beaucoup plus d'huile eſſentielle que l'autre, & non ſeulement il eſt céphalique, mais encore il eſt ſudorifique, cordial, ſtomachique.

MARJOLAINE, plante très-aromatique, ligneuſe, & quoique fort petite elle ne reſſemble pas mal à un arbre; elle a ſon tronc, ſes branches & ſes rameaux; ſa feuille reſſemble aſſez à celle de l'Origan; il y a deux eſpéces de Marjolaine, la petite ſurnommée gentille,

gentille, eſt préférable à la grande, elle a plus d'odeur & de vertu que celle-ci; elle eſt céphalique, névretique & carminative.

MASTIC, gomme réſine aromatique qui découle du Lentiſque, arbre très-commun en Egypte & dans l'Iſle de Chio; on trouve des Lentiſques en France, ſur-tout du côté de Toulon, mais ils donnent rarement du Maſtic, ou s'ils en donnent, c'eſt en petite quantité; l'odeur de cette réſine eſt fort agréable, & ſes vertus ne ſont pas médiocres. Pour l'avoir bonne il faut la choiſir en petits grains, d'un blanc citronné, pure & bien tranſparente.

MÉLISSE, plante aromatique, d'une odeur forte, pénétrante, & qui a rapport à l'odeur du Citron. Voyez Part. IV. art. IX. pag. 285.

MEUM, racine aromatique d'une plante ombellifere, aſſez ſemblable à l'Aneth, d'où vient qu'on l'appelle *Anethum tortuoſum.* Le haut des racines

eſt entouré de longs filamens en forme de barbe; ſes racines ſont longues, & pénétrent aſſez avant dans la terre, diviſées pour l'ordinaire en trois ou quatre branches; elles ſont brunes en-dehors & blanches en-dedans, d'un goût âcre & piquant, mais d'une odeur pénétrante & aromatique. Elle eſt fort commune dans les Alpes, où les payſans s'en ſervent avec ſuccès contre les ardeurs de la fiévre.

MYRRHE, gomme réſine odorante qui découle d'un grand arbre très-commun en Arabie & en Ethiopie, mais ſur-tout dans le pays des Troglodytes, peuple d'Afrique d'où nous vient la meilleure Myrrhe. La liquide eſt préférable à la ſéche, mais elle eſt extrêmement rare. La ſéche plus commune, pour être bonne, doit être verdâtre, tirant ſur le rouge, graſſe, odorante, nette, tranſparente; celle qui eſt fort peſante & couleur de poix ne vaut rien.

MYRTHE, petit arbriſſeau dont les feuilles, les fleurs, les bayes & le bois ſont aromatiques, mais ſur-tout la fleur; elle eſt blanche, & quand on peut en avoir une certaine quantité, on en tire par la diſtillation une eau de ſenteur admirable. Le Myrthe eſt de deux eſpéces; le grand eſt aſſez commun dans les provinces méridionales de la France; ailleurs il eſt plus rare. On cultive le petit par préférence, ſans doute à cauſe de la forme agréable dont il eſt ſuſceptible.

O.

ŒI. OR.

ŒILLET. Voyez Part. III. art. II. page 187.

ORANGE, nous en avons ſouvent parlé; il me reſte encore deux mots à dire au ſujet de la fleur de cet arbre. L'uſage eſt que dans l'emploi qu'on en fait, on ne prend que la feuille de la

fleur précisément, & qu'on rejette les étamines, le pécule & le pistille. J'ai observé qu'à la vérité les étamines & le pécule n'étoient point d'un usage délicat; mais le pistille, & sur-tout le stygma, c'est-à-dire le petit bouton qui est au haut, est peut-être ce qu'il y a de plus aromatique dans la fleur; il est communément chargé d'une espéce de résine qui est adhérente quand on la touche, c'est l'huile essentielle, très-aromatique & d'une odeur admirable: je conseille donc de le mêler toujours à la feuille de la fleur, après avoir rejetté les étamines & le pécule.

ORVALE, plante odorante commune par-tout, sa feuille & sa fleur infusées dans le vin ou la biere, leur donne un goût muscat fort agréable, mais alors il faut user sobrement de la Liqueur, parce qu'elle porte plus promptement à la tête; en employant cette plante avec discernement, elle peut faire un très-bon effet dans les compositions de toute espéce.

P.

PONCIRE, eſpéce de Citron. Voyez CITRON.

POIRE, POMME, PESCHE, PRUNES, &c. tous ces fruits ſont fort connus; comme il y en a de pluſieurs eſpéces différentes, il faut choiſir celles qui ont le plus de parfum. Voyez ce que nous en avons dit Part. III. article XIV. pag. 220, 221 & ſuiv. & art. V. page 194.

POIVRE, épice, peu ou point du tout aromatique, mais à cauſe de ſa ſaveur piquante, on pourroit la faire entrer dans quelques compoſitions qui ſe trouveroient trop fades; le poivre eſt de pluſieurs eſpéces, qui toutes ont à-peu-près les mêmes propriétés.

POIVRE DE LA JAMAIQUE, petite graine très-odorante, qui ſent tout à la fois la Muſcade, la Cannelle, & le Girofle. Les Anglois en font un

grand usage, il n'y a pas cent ans qu'elle est connue en France; on l'appelle mal-à-propos graine de Girofle, c'est plutôt la graine du bois d'Inde appellé Amomi par les Hollandois.

PU ou PHU, grande Valérienne, plante dont la racine est fort aromatique, on la cultive aisément dans tous les Jardins; ses feuilles sont découpées comme celles de la Scabieuse, mais plus douces & plus lisses; sa tige est rougeâtre, creuse, & tendre, elle s'éleve jusqu'à la hauteur de deux pieds; ses fleurs tirent du blanc au rouge; les racines qui peuvent seules nous servir à cause de leur odeur, sont blanches, de la grosseur d'un bon doigt, & se terminent en plusieurs filamens.

R.

R O.

ROSE. Voyez Partie IV. article II. page 253.

ROUCOU, plante avec laquelle on fait une pâte qui ſent fortement l'Iris & la Violette; on nous l'apporte de l'Iſle de Cayenne, où on ſçait le mieux la préparer; on écraſe la graine rouge qui ſe trouve dans le fruit de la plante; on jette cette graine écraſée dans l'eau chaude, qu'on remue juſqu'à ce qu'elle ſe ſoit chargée de toute la teinture qu'elle peut prendre; on la laiſſe repoſer juſqu'à ce qu'elle ait fait ſon dépôt; on verſe l'eau par inclination, & on prend ce dépôt pour en former des petits pains qui ſervent aux teintures, aſſez ſemblables à ces pains que l'on prépare en Europe avec la graine du Tourneſol; auſſi le Roucou peut-il nous ſervir de même pour teindre certaines Liqueurs en rouge.

S.

SA.

SAFFRAN, plante bulbeuſe, qui au

commencement de l'automne porte une fleur couleur de gris-de-lin, dont les étamines sont couleur de flamme; le bon Saffran doit être pliant, difficile à broyer, quelquefois entremêlé de filets blancs; celui qui est rouge-brun, & d'une odeur médiocre, ne vaut rien. Voyez Part. III. art. XII. page 215.

SANTAL, bois odorant; l'arbre qui le produit croît dans les Indes; il est de la grandeur des Noyers; ses feuilles sont extrêmement vertes, & ressemblent à celles du Lentisque. Il y a trois sortes de bois de Santal, & leur différence se remarque à leur couleur; sçavoir le blanc, le rouge, & le citrin; ce dernier est sans contredit le meilleur, parce que son odeur est sensiblement plus douce & plus agréable que celle des deux autres; le bois de Santal est cordial & rafraîchissant.

SARIETTE, petite plante fort aromatique, & qui ressemble assez au Thym; elle est de deux sortes, la

domeſtique & la ſauvage, toutes deux odorantes, & toutes deux fort communes & fort connues.

SASAFFRAS, bois odorant, produit par un fort grand arbre, dont les feuilles reſſemblent à celles du Figuier; il eſt commun dans la Floride, aſſez rare en Europe, par conſéquent cher; c'eſt pour cela qu'on a coutume de le contrefaire; le vrai Saſaffras doit être ſolide, jaune, ſon écorce couleur de çendre, & très-déliée; ſon odeur approche de celle du Fenouil, ainſi que ſa ſaveur, qui doit être âcre & aromatique.

SAUGE, plante aromatique, on en diſtingue de pluſieurs ſortes; toutes fort communes & fort connues, ainſi que leurs propriétés, qui ſont à peu près les mêmes; je conſeillerois cependant de préférer toujours la petite eſpéce à la grande. Les Chinois eſtiment beaucoup la Sauge; ils donnent ſix ou ſept fois plus de Thée dans l'échange qu'ils en font avec les Hollandois.

SCHŒNANTE, jonc aromatique, ou plutôt c'eſt une eſpéce de Chiendent qui vient en abondance dans l'Arabie, aux environs du Mont-Liban; autrefois il étoit aſſez rare en Europe, alors on n'employoit que la tige, mais depuis qu'il eſt devenu très-commun, on n'en emploie que la fleur; il faut la choiſir nouvelle, en forme d'épic comme la Lavande, de couleur rouſſe, & de ſaveur piquante; & ſur-tout d'une odeur douce & très-aromatique.

SERPOLET, plante aromatique extrêmement connue; celui qu'on cultive dans les Jardins, eſt plus grand, plus odorant, & plus ſucculent que le ſauvage, qui croît en abondance par tout.

SMYRNIUM, ou MACERON, ou GROS PERSIL DE MACÉDOINE, plante dont toutes les parties ſont odorantes, & très-ſemblables à l'Ache; leurs propriétés ne ſont gueres différentes non plus, étant toutes deux carminatives.

SPICA-NARDI, ou NARD INDIQUE, plante aromatique qui croît dans les Indes; sa racine est petite, menue, fort odorante, partagée en plusieurs brins qui ont la figure d'épic, & la seule chose qu'on emploie de toute la plante. Le véritable Nard des Indes doit avoir les épics longs, de couleur jaunâtre, tirant sur le pourpre; les poils de l'épic doivent être larges & odorans, la saveur un peu amere; comme le Nard Indique est extrêmement rare, on lui substitue le Nard Celtique, petite plante qui vient en plusieurs endroits des Alpes, du Tyrol, & de la Carinthie; elle ne ressemble point du tout au Nard Indique pour la forme, mais le parfum de sa racine a beaucoup de rapport avec lui.

STŒCHAS, plante dont les fleurs en épics sont fort aromatiques; elle n'est point rare, parce qu'elle vient sans culture sur les collines arides de la France méridionale; elle croît aussi sans

beaucoup de peine dans tous les Jardins ; on peut en tirer une huile essentielle aussi bonne que celle de la Lavande, & qui sert aux mêmes usages.

STYRAX ou STORAX, gomme résine qui distille d'un arbre qui porte le même nom ; il y a trois sortes de Storax, le Calamite, le rouge, & le liquide ; ces deux derniers sont assez peu odorants ; je ne serois pas trop d'avis qu'on s'en servît ; je pense différemment du Storax Calamite, ainsi nommé parce qu'on l'apportoit autrefois dans des cannes ; on le choisira en larmes, blanches en-dedans, & un peu rousses endehors ; d'une odeur agréable & pénétrante ; cette gomme est céphalique.

SUREAU, arbre fort connu ; ses fleurs sont odorantes ; le fruit pourroit servir aux teintures, mais alors elles sont sujettes à changer de couleur en vieillissant.

T.

THYM, petite plante ligneuſe, tige, feuilles, fleurs, branches, tout eſt aromatique.

THYMIAMA, écorce d'arbre qu'on nous apporte des grandes Indes; on dit que c'eſt le *Thus Judæorum.*

TUBÉREUSE, qui auroit abondamment de cette fleur pourroit ſe flatter d'être en état de faire quelque choſe de bien exquis, tant en liqueur qu'en eau de ſenteur; mais comme elle ne vient bien que ſur couche, on en trouve rarement aſſez pour en pouvoir tirer parti: dans le cas qu'on put s'en procurer ſuffiſamment, il faudroit la travailler à peu près comme la fleur d'Orange.

V.

V A.

VANILLE, c'eſt la gouſſe d'une plante ſemblable à nos Haricots; elle

croît dans le Pérou ; les naturels du pays la nomment Tilxochite , & la gousse Mecaxochitl ; on trouve à Paris une autre sorte de Vanille plus longue que celle du Pérou, mais elle n'est ni si odorante, ni si bonne, aussi coûte-t-elle moins ; elle nous est apportée des Isles de l'Amérique.

VIOLETTE, l'odeur de cette petite fleur plaît universellement ; c'est dommage qu'il soit difficile d'en tirer parti, au moins pour les Liqueurs ; elle a cela de commun avec la fleur du Jasmin, toutes deux sont extrêmement odorantes , mais leur parfum apparemment trop volatil, s'évapore & s'échappe dans les manipulations par lesquelles on est obligé de les faire passer ; un peu d'exercice cependant apprendra comment il faut se conduire pour ne pas perdre tout-à-fait ses peines.

X.

XYLO-ALOES. Voyez Bois odorans.

XYLO-BALSAMUM. *Ibid.*

Y.

YEBLE, plante qui reſſemble en tout au Sureau, excepté qu'elle eſt beaucoup plus petite ; leurs feuilles, fleurs, fruits, propriétés, vertus, ſont à peu près les mêmes.

Z.

ZÉDOAIRE, racine qu'on nous apporte de l'Iſle de Ceylan ; elle a quelque rapport avec le Gingembre, & peut ſervir dans les mêmes cas ; elle eſt longue, pleine d'un ſuc âcre, volatile & huileux ; on en trouve une autre preſque ronde, appellée Zerumbeth ; je croirois aſſez que c'eſt le haut de la

même racine, coupée transversalement.

Pour faire un bon usage des plantes, racines, bois, écorces, gommes, &c. aromatiques dont nous avons parlé dans ce Catalogue, il seroit à souhaiter que chaque Artiste pût s'en former une petite collection, il s'instruiroit plus par leur simple inspection, que par les descriptions les mieux faites, toujours insuffisantes dans la pratique; de-là vient que j'ai passé légérement sur chaque article de ce petit Dictionnaire. Je n'ai pas eu dessein d'approfondir la matiere, je n'ai voulu que l'effleurer, & tout au plus qu'indiquer par une notice succincte les substances qui peuvent faire partie de l'objet qui nous occupe; c'est en travaillant avec sagacité, tantôt sur un aromate, tantôt sur un autre, que l'Artiste apprendra à connoître leur nature, & l'accord qu'il peut y avoir entre eux, & qu'il pourra par ce moyen se mettre en état de

de tenter des combinaiſons nouvelles & ſçavantes, il n'y a que l'expérience, & l'expérience ſouvent répétée, qui puiſſe donner ce talent.

Nous avons dit dans pluſieurs endroits de quelle maniere il falloit s'y prendre pour travailler les plantes, les feuilles & les racines, nous n'en parlerons plus; ce feroit ſe répéter ſans néceſſité : les Quinteſſences des bois odorans, & des écorces, ſe tirent comme nous avons dit que ſe tiroit l'huile eſſentielle de Cannelle, par infuſion, voyez page 303. Pour les réſines & les gommes, il faut ſuivre la pratique que nous avons enſeignée pour diſſoudre l'ambre gris.



VOCABULAIRE

ou Explications des mots & des termes qui ne sont point d'un usage familier.

ACOUSTIQUE, se dit du nerf qui va s'insérer dans l'oreille; on donne un sens plus étendu à ce terme, en l'appliquant à tout ce qui a rapport au son & à l'ouye.

ACIDE, une des sept saveurs primitives. Voyez SEL.

ALEMBIC, voyez sa description exacte, page 33.

ALEXITERE, ce mot se dit des remédes propres à êtres employés dans les maladies pestilentielles.

ALKALI. Voyez SEL.

ALKOOL, mot Arabe qui signifie réduire quelque chose en poudre impalpable.

ALKOOLISÉ, se dit de l'Esprit de vin

rendu ſi ſubtil par pluſieurs diſtillations, qu'il ne peut pas l'être davantage.

Amygdales, terme d'Anatomie, par lequel on déſigne deux petites glandes qui ont la figure d'amandes, placées aux deux côtés de la gorge.

Analyse, examen détaillé d'une choſe que l'on ne connoiſſoit qu'en gros; il ſe fait en conſidérant cette choſe partie par partie, pour en connoître la nature avec plus de préciſion.

Analogie, rapport, convenance entre deux ou pluſieurs choſes.

Anodin, terme de Médecine qu'on applique aux remedes propres à calmer les douleurs aiguës.

Apéritif, ſe dit des remedes propres à lever les obſtructions, en expulſant les matieres glaireuſes par la voie des urines.

Assoupissant, on appelle de ce nom les remedes propres à provoquer le ſommeil.

Astringent, on entend par ce mot

les remédes convenables pour arrêter le ſang, & les évacuations exceſſives, en reſſerrant les vaiſſeaux.

Atmosphére, c'eſt la partie inférieure de l'air la plus peſante, parce qu'elle eſt la plus chargée de vapeurs; elle environne tout le globe; c'eſt dans ce ſens que les Phyſiciens diſent que chaque corps a ſon atmoſphere, parce que chaque corps eſt environné d'un tourbillon de matiere inſenſible.

Atrabilaire, tempérament où la mélancolie, ou bile noire, domine avec excès.

Bain, méthode pour ménager l'action du feu; voyez dans le cours de l'ouvrage toutes les ſortes de Bains qu'on peut employer.

Baye, du mot Latin *Bacca*, terme de Botanique, pour ſignifier un fruit charnu, ferme, & qui renferme des noyaux ou des pepins.

Béchique, ſe dit des remédes propres à appaiſer la toux, en procurant

l'évacuation des matieres pituiteuſes, épaiſſes & groſſiéres.

Bulbeux, terme de Botanique dont on ſe ſert pour déſigner une racine ronde, ou oblongue, compoſée de pluſieurs peaux les unes ſur les autres, comme l'oïgnon.

Cacochyme, ſe dit d'un tempérament plein d'humeurs malignes, il ſe dit auſſi en ſens figuré d'un eſprit quinteux, fantaſque, bouru.

Caput mortuum, expreſſion chymique pour ſignifier ce qui reſte dans la ſéparation que l'on fait des principes qui entrent dans la compoſition d'un corps; c'eſt à proprement parler la terre élémentaire.

Carminatif, on appelle ainſi les remédes propres à diſſoudre les matieres viſqueuſes & gluantes, dans leſquelles les particules d'air ſe trouvent embarraſſées.

Caustique, ſe dit de tout ce qui eſt corroſif, & qui fait le même effet que le feu.

Céphalique, remédes propres aux maladies du cerveau.

Cohober, terme de Chymie qui signifie répéter la distillation, en reversant la Liqueur déja distillée dans la Cucurbite sans la vuider.

Cordiale, se dit des substances qui ont la propriété de rétablir le cœur malade, & de le fortifier dans ses foiblesses.

Crépidation, terme physique pour signifier le bruit que forme un air renfermé, quand il s'échappe avec violence.

Cretacé, substance qui contient beaucoup de Craye, ou qui a quelque rapport avec cette sorte de terre.

Cristallisation, terme de Chymie, pour désigner ce qui arrive aux sels fondus, lorsqu'ils reprennent leur forme sensible & naturelle.

Déphlegmer, séparer le phlegme d'avec les autres principes Chymiques.

Digestion, opération Chymique

par laquelle on cherche à divifer & à développer toutes les parties d'un corps, foit par la fermentation, foit au moyen de quelque Liqueur pénétrante que les Chymiftes nomment Menftrue.

DIURÉTIQUES, remédes qui provoquent l'urine.

EAU RÉGALE, préparation Chymique pour diffoudre l'or, différente de l'eau forte, qui n'a de vertu que pour diffoudre l'argent & les autres métaux.

ÉMÉTIQUE, on appelle de ce nom tout ce qui peut provoquer le vomiffement.

EMPYREME, goût de feu fort défagréable; nous avons expliqué ce mot dans le corps de l'ouvrage.

ÉTAMINE, on appelle ainfi en terme de Botanique les petits filamens placés au milieu du calice des fleurs, & qui ont leur fommet chargé d'une pouffiére très-fine; c'eft felon quelques Naturaliftes la partie mâle.

FERMENTATION, mouvement inteſtin cauſé par l'action & la réaction des particules de nature différente renfermées dans un corps mixte ; voyez dans le corps de l'Ouvrage ce que nous en avons dit, pag. 246.

FILTRE, tiſſu ſerré qui retient ce qu'il y a de plus épais dans un liquide, & laiſſe échapper ce qu'il y a de plus fluide.

FLATUEUX, on nomme ainſi tout corps qui renferme dans ſes pores une grande quantité d'air.

FULMINATION, bruit violent, qui part avec force, quelquefois avec feu, occaſionné par l'irruption ou ſéparation bruſque des particules les plus actives, trop reſſerrées dans quelque lieu.

GALENIQUE, préparation de Pharmacie ; ce terme s'emploie pour déſigner la méthode oppoſée à celle des Chymiſtes.

GASTRIQUES, (Sucs) ils adent à

la digeſtion, & ſervent à préparer le chyle ; la ſalive eſt un ſuc Gaſtrique.

Glutineux, du mot latin *Gluten*, *Glue*, voyez Visqueux.

Humide radical, les Alchymiſtes ont employé les premiers ce mot pour ſignifier le Mercure philoſophique ſéparé de tout ce qui lui eſt étranger; depuis on s'eſt ſervi du même mot pour déſigner ce que l'on croit le principe de la vie, & la cauſe de ſa durée.

Hydrometre, petit inſtrument propre à meſurer la péſanteur de l'eau; on l'appelle auſſi peſe-liqueur.

Hysterique, terme de Médecine; on donne cette épithéte aux médicamens que l'on juge convenables aux évacuations périodiques.

Lapidifique, ſuc : il faut, ſelon quelques Naturaliſtes, rapporter l'origine des pierres proprement dites à ce ſuc ; c'eſt comme un germe qui dévore & convertit en ſa ſubſtance ce qu'il rencontre d'analogue avec lui.

LYMPHE, terme d'Anatomie ; il se prend pour tout ce qui est aqueux dans le corps des animaux.

MACÉRATION. Voyez DIGESTION.

MAMMELONS NERVEUX, extrémités des nerfs épanouis en forme de tête de champignon ; c'est par leur moyen que commencent toutes les sensations ; on les appelle houppes nerveuses quand il s'agit du tact ; papilles nerveuses, quand il s'agit du goût ; glandes nerveuses quand il s'agit de l'odorat, &c.

MUCUS, sérosité qui tombe du cerveau pour se rendre dans l'estomach ; c'est un des sucs gastriques ; quand cette sérosité est en trop grande abondance elle s'écoule par le nez ; c'est la morve.

MÉSENTERE, terme anatomique pour désigner un corps membraneux, d'une figure circulaire, très-chargé de graisse, & plein de veines, d'artères & nerfs ; tous les boyaux sont attachés à sa circonférence ; par ce moyen ils sont tenus en respect, ne peuvent point

ſe déranger, & ſont plus à portée de filtrer le chyle dans les veines lactées.

Narcotique, on appelle ainſi les ſubſtances tant végétables que minérales, capables de ralentir le mouvement des eſprits animaux ; par cette raiſon tous les narcotiques ſont aſſoupiſſans : il faut bien prendre garde à leur doſe.

Néphrétique, maladie cauſée par quelque pierre ou gravier qui ſe trouve dans les reins ; la colique dite néphrétique en eſt la ſuite ; on appelle auſſi de ce nom les remédes propres à calmer cette douleur.

Névritique, reméde qu'on emploie quand le genre nerveux eſt attaqué.

Œsophage, conduit par où paſſent les alimens pour ſe rendre dans l'eſtomach.

Papilles nerveuses. Voyez Mammelons.

Parties nobles, terme d'Anato-

mie par lequel on déſigne les organes abſolument néceſſaires à la vie, comme le cœur, le cerveau, l'eſtomach, &c.

Péristaltique, on nomme ainſi le mouvement propre aux inteſtins; par ce mouvement ils ſont tous comprimés de haut en bas, ce qui facilite le paſſage du chyle dans les veines du méſentere, & l'expulſion des excrémens par les voies ordinaires.

Pharmacie, l'art de préparer les médicamens propres à la guériſon des maladies.

Physiologie, ſcience qui a pour objet les fonctions, les mouvemens, les facultés, en un mot tout ce qui regarde le corps humain préciſément.

Pistille, partie de la fleur placée au centre du calice, & pour l'ordinaire entourée des étamines.

Pylore, orifice inférieur de l'eſtomach; c'eſt le commencement des boyaux.

Raréfaction, terme de Physique qui signifie l'état d'un corps beaucoup plus étendu qu'il n'étoit auparavant, sans qu'on se soit apperçu qu'il y soit entré aucune nouvelle matiere. L'ascension du thermométre est un effet de la raréfaction.

Sédiment, ce mot se dit des parties les plus pesantes d'une chose que l'on a jetté dans une liqueur après l'avoir réduite en poudre ou autrement, & que l'on trouve précipitée au fond du vase après quelque temps de repos.

Sel, un des trois premiers principes qui forment les corps mixtes, selon les Chymistes; ils ont coutume de distinguer plusieurs sortes de sels.

Sel fossile, ainsi nommé parce qu'il se trouve dans la terre comme les minéraux.

Sel gemme, c'est le même que le précédent, mais on l'appelle gemme du mot latin *gemma*, pierre précieuse, à cause de sa transparence.

Sel marin, c'eſt celui qu'on tire de l'eau de mer; ces trois ſels ne diffèrent point entre eux de nature & de propriétés.

Sel acide, ſes particules ſont roides, pointues, & par cette raiſon il pénétre aiſément les autres ſels.

Sel alkali, l'oppoſé du précédent; ſes particules ſont poreuſes, il donne aiſément priſe ſur lui.

Sel neutre, il participe de la nature de l'acide & de l'alkali, & paroît tantôt ſous la forme de l'un, tantôt ſous la forme de l'autre.

Sel essentiel, Sel volatil, Sel fixe, on nomme ainſi trois ſortes de ſels qu'on retire des végétaux; le premier par criſtalliſation, le ſecond par diſtillation, & le troiſiéme par lixiviation & évaporation.

Solides, on appelle ainſi les parties du corps qui ont quelque conſiſtence, non ſeulement les os, mais encore les muſcles, fibres, nerfs, & juſqu'au tiſſu

des veines & des artères ; le sang, la bile, la lymphe sont appellées fluides, & quand il se trouve une juste proportion entre les uns & les autres, c'est-à-dire, que les solides n'agissent pas trop sur les fluides, ni les fluides sur les solides ; il résulte de cette disposition un accord nommé équilibre, dans lequel consiste la santé parfaite.

SPÉCIFIQUE, ce qui est propre à chaque individu & qu'on ne peut attribuer à un autre ; ainsi la pesanteur spécifique de l'air, c'est-à-dire, qui est propre à l'air, n'est point la pesanteur spécifique de l'eau.

STOMACHIQUE, terme de Médecine qu'on donne aux remédes propres à soulager l'estomach.

STIGMA, terme de Botanique ; c'est le petit bouton ou extrémité supérieure du pistile placé au centre des fleurs.

STIPTIQUE, se dit des drogues & des remédes qui ont la vertu de resserrer. Voyez ASTRINGENT.

Sudorifique, médicamens propres à exciter une abondante transpiration.

Torrefier, opération Chymique par laquelle on desséche fortement une graine, une racine, un fruit, &c. jusqu'à ce que la chose devienne friable.

Trituration, c'est l'action par laquelle on broye & on réduit en très-petites parties des substances molles, dures, compactes, de quelque consistance qu'elles puissent être.

Villeux, se dit de tout ce qui est couvert de petits filamens en forme de poils; tunique villeuse, c'est celle qui tapisse tout l'intérieur de l'estomach.

Visqueux, corps dont les parties sont tellement adhérentes les unes aux autres, qu'on ne peut les séparer que difficilement; elles laissent toujours après elles un long fil; la glue est un corps très-visqueux.

Volcan, c'est le nom qu'on donne aux montagnes qui vomissent du feu.

FIN.

TABLE



TABLE DES ARTICLES.

SECONDE PARTIE.

PRINCIPES PARTICULIERS.

TROISIEME PARTIE.

DES RATAFIATS OU INFUSIONS SIMPLES.

QUATRIEME PARTIE.

DES ODEURS.

APPROBATION.

J'AI lû, par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé : *La Chymie du Goût & de l'Odorat*. L'antiquité a présenté l'Harmonie universelle de l'Univers ; les Expériences de M. Newton, les réfléxions de M. de Mairan l'ont démontrée dans les couleurs & les sons ; l'Auteur de cet Ouvrage l'établit dans les Odeurs & les Saveurs ; quelqu'autre Génie heureux nous apprendra que nos autres plaisirs s'exécutent & se sentent aussi harmoniquement ; en attendant, je pense que la *Chymie du Goût & de l'Odorat* peut s'imprimer. Ce treize Octobre mil sept cent cinquante-quatre.

Signé, GUETTARD.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra SALUT. Notre amé le Sieur PISSOT, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'ils desireroit faire réimprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre, *Chymie du Goût & de l'Odorat, ou principes pour composer facilement & à peu de frais les liqueurs à boire & les eaux de senteurs*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de priviléges pour ce nécessaires : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire réimprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs-Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire de réimpression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi de réimprimer, faire réimprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées, tout au long sur le Registre de la Communauté des imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que la réimpression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modéle sous le contre-scel des présentees, que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie ; & notamment à celui du 10 Avril 1725,

qu'avant de l'exposer en vente, l'imprimé qui aura servi de Copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier, & Garde des Sceaux de France, le Sieur de MAUPOU, le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans causes pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement, Voulons que la Copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage soit tenu pour duement signifiée; & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission; & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Fontainebleau le quatorziéme jour du mois de Novembre, l'an de grace mil sept cent soixante-cinq, & de notre Regne le ciquante-uniéme. Par le Roi en son Conseil.

De l'Impr. de P. AL. LE PRIEUR, Imprimeur du Roi. 1766.





